EN

Grill Right Bluetooth BBQ Thermometer

Model: AW133

User Manual

CONTENTS

Introduction **2**
Packaging Contents **2**
Accessory-Metal Probe **2**
Overview **2**
Display Unit - Front View 2
Display Unit - Rear View 3
Metal Probe 4
Getting Started **4**
Battery Installation 4
Connecting The Probe 4
Placement 4
Backlight 5
Settings **5**
Select Channel 5
Bluetooth Pairing 5
Temperature Measurement Unit 6
Meat Profile Mode 6
Target Temperature Mode 8
Timer Mode 8
Alert Sound & Led Status Light 8
Start/Stop 9
Turn On/Off The Unit 9
Operation **9**
Meat Profile Mode 9
Target Temperature Mode 10
Timer Mode 10
Remove Cooking History 10
Reset **10**
Specification **10**
Precautions **11**
About Oregon Scientific **11**
EU-Declaration of Conformity **12**
FCC Statement **12**

INSTRUCTION

Thank you for selecting Oregon Scientific™ Grill Right Bluetooth BBQ Thermometer. With the Grill Right, program your choice of meat type, target temperature or cooking time either on the touch-key display unit or your smart device via the corresponding app. When your food is cooked to perfection, the thermometer will alert you via color-coded indicator on your smart device. You do not need to wait by the grill to monitor the cooking status. This saves you time and leaves you free to attend to your guests.

Download the Grill Right App and enjoy smart cooking with interactive tools, recipes, and the ability to share your favourite dishes over social media!

PACKAGING CONTENTS

Touch-key display unit x 1	Metal probe x 1	AA battery x 2

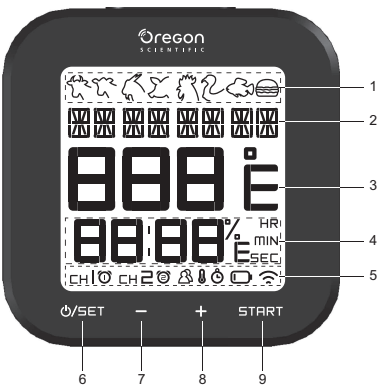
ACCESSORY-METAL PROBE

The BBQ thermometer can work with two metal probes simultaneously. To order an extra metal probe, please visit our website at www.oregonscientific.com for more details.*

- Metal Probe (AWP133)

OVERVIEW

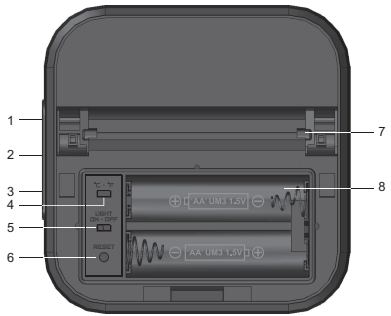
DISPLAY UNIT - FRONT VIEW



1. Meat profile icons

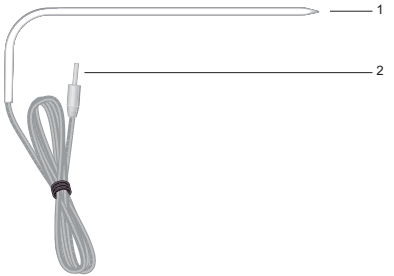
2. Meat profile mode; name of food; doneness level; cooking status
3. Current temperature;
   °C/°F: temperature measurement unit
4. **%**: Cooking progress;
   Cooking timer;
   Target temperature & indicator;
   HR/MIN/SEC: hour/minute/second indicator
5. CH1 / CH2: Channel one/channel two;
   : Alerts for channel one/two;
   : Meat profile mode indicator
   : Target temperature indicator;
   : Timer mode indicator;
   : Low battery indicator
   : Pairing indicator
6. ⏻/SET: Enter mode set-up; confirm setting. When the backlight is switched to **OFF**, press and hold to turn off. When the backlight is switched to **ON**, press any key, then press and hold to turn off.
7. —: Decrease value of the setting.
8. +: Increase value of the setting.
9. START: Start /stop the program or manually start/ stop time counting; press and hold for 5 seconds to remove cooking history.

DISPLAY UNIT - REAR VIEW



1. Silicon cap
2. Channel one jack
3. Channel two jack
4. **°C/°F**: temperature measurement unit slide button
5. **LIGHT**: backlight slide button
6. **RESET** button
7. Sliding stand
8. Battery compartment

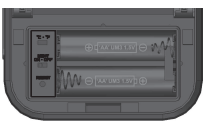
METAL PROBE



1. Metal probe tip
2. Metal probe connector wire

GETTING STARTED

BATTERY INSTALLATION



Please press **RESET** after battery installation or replacement.

1. Slide upwards to remove the battery compartment cover.
2. Install two AA batteries in the compartment as indicated by the polarity symbols (**+/-**).
3. Return the battery compartment cover.

CONNECTING THE PROBE

You can use two probes at the same time. To order an extra probe, please visit our website www.oregonscientific.com.

To connect the probe with the display unit:

- Carefully pull out the rubber cap and then plug the meat probe into the socket.

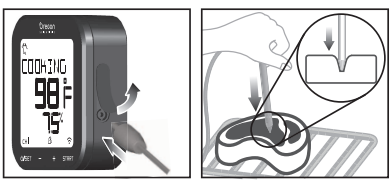
  The top socket is for channel one, the bottom socket is for channel two.

PLACEMENT

To place display unit:

You can place the touch-key display unit on table or slide out the stand to adjust a right angle for desktop placement.

To place metal probe:



For an accurate temperature reading of your grill, you need to insert the tip of the metal probe as close to the middle of the food as possible.

The wire of the probe is about 1 meter length and made of heat-resistant material up to 300 °C, do not heat the wire by a direct fire source.

BACKLIGHT

Tap any key to turn on, then tap the desired key for operation.

SETTINGS

You have three options to select your desired mode for your grill. They are

- Meat profile mode
- Target temperature mode
- Timer mode

SELECT CHANNEL

After battery installation of your first use, select a channel for your plugged probe. You need to set the program for each channel individually.

- Tap **-/+** to toggle between **CH1/CH2**, **CH1/CH2** is blinking during setup.

BLUETOOTH PAIRING

You can download an application and control and view the BBQ thermometer through Bluetooth®v4.0 technology.

The application is available in both Apple App Store and Google Play Store. Search "**Grill Right**" in the search engine to find the app.

To pair up with your smart device:

1. Download and install the "**Grill Right**" app.
2. When the unit is in idle mode, press and hold **–** and **+** at the same time to enable the pairing mode.
3. Turn on the Bluetooth on your smart device, then open the "**Grill Right**" app.
4. Tap in the"**Grill Right**" app, then tap **Pair** to start pairing. The pairing progress takes up to 30 seconds, on the unit flashes during pairing, and will be on when the pairing is successful every time.

NOTE

- Once the pairing is successful, the unit connects with the smart device automatically when the Bluetooth on your smart device is turned on, or it moves within range of the base.
- You cannot enable the pairing mode when the unit is in setting.
- If you set the backlight switch to **ON**, tap any key to activate, then tap desired key for the operation above.
- Visit http://corporate.oregonscientific.com/bbq/eng/index.html for the smart device compatible list & pairing issue.
- For iPad owners please choose **iPhone only** from the upper left drop down menu, and the search for "Grill Right" and download onto your iPad.

TEMPERATURE MEASUREMENT UNIT

To select Fahrenheit (**°F**) or Celsius (**°C**) as your temperature measurement unit, slide **°C/°F**, located in the battery compartment.

MEAT PROFILE MODE

In **Meat Profile** mode, you can select food type which has been programmed to grill in a pre-set temperature duration.

Select food type:

1. After selecting a channel, tap ⏻/SET to enter setting mode, the setting icon (/ /) flashes.
2. Tap **-/+** to select **Meat Profile** mode ( ). Tap ⏻/SET again and continue setting for your food type, the food type icon flashes.
3. Tap **-/+** to select among different food types in the following sequence, which the food type icon and name will be displayed at the same time.

Sequence	Food type icon	Food name
1		Beef

2		Veal
3		Lamb
4		Pork
5		Chicken
6		Turkey
7		Fish
8		Hamburger

4. Tap ⏻/SET to proceed. The doneness level on the display unit flashes.

NOTE The screen stops flashing when the unit leaves the setting mode.

Select doneness level:

You can also set the doneness level through the application on your mobile device. Set the major four levels (**RARE/MEDIUM RARE/MEDIUM/WELL DONE**) on the display unit, you can customize doneness level (**RARE/MEDIUM RARE/MEDIUM/MEDIUM WELL/ WELL DONE**) through the application.

The default doneness levels for the food type are listed as follows:

Food type icon	Food name	Doneness level available
	Beef	**RARE MEDIUM RARE MEDIUM WELL DONE**
	Veal	**RARE MEDIUM RARE MEDIUM WELL DONE**
	Lamb	**RARE MEDIUM RARE MEDIUM WELL DONE**
	Pork	**MEDIUM RARE MEDIUM WELL DONE**
	Chicken	**WELL DONE**
	Turkey	**WELL DONE**
	Fish	**WELL DONE**
	Hamburger	**WELL DONE**

Rare	Medium Rare	Medium	Well Done
57°C (135°F)	63°C (145°F)	71°C (160°F)	77°C (170°F)

NOTE The default setting of temperature of each doneness level follows the USDA standards.

5. Tap **+/-** to toggle between **RARE/ MEDIUM RARE / MEDIUM/WELL DONE**, then tap ⏻/SET to confirm.

TARGET TEMPERATURE MODE

In **Target Temperature** mode ( ), you can directly set a desired temperature for your grill.

Set target temperature:

1. After selecting a channel, tap ⏻/SET to enter setting mode, the setting icon (/ /) flashes.
2. Tap **-/+** to select **Target Temperature** mode ( ).Tap ⏻/SET again to proceed. The temperature display flashes.
3. Tap **-/+** to adjust the temperature value.
4. Tap ⏻/SET to confirm the setting.

NOTE The screen stops flashing when the unit leaves the setting mode.

NOTE If you set the backlight switch to **ON**, tap any key to activate, then tap desired key for the operation above.

TIMER MODE

In **Timer** mode ( ), you can directly set a timer program for your grilled food. Once the timer starts, the time will be counted down. However, if you do not stop the timer, it will continue counting up until you stop it.

Set timer:

1. After selecting a channel, tap ⏻/SET to enter setting mode set up, the setting icon (/ /) flashes.
2. Tap **-/+** to select **Target Temperature** mode( ).Tap ⏻/SET again to proceed. The time format display flashes.
3. Tap **-/+** to select a timer format: HR MIN (hour: minute) or MIN SEC (minute: second). Tap ⏻/SET select the desired format. The time display flashes.
4. Tap **-/+** to adjust the value (up to 23 hours 59 minutes and 59 seconds). Tap ⏻/SET to confirm the setting.

NOTE The screen stops flashing when the unit leaves the setting mode.

NOTE If you set the backlight switch to **ON**, tap any key to activate, then tap desired key for the operation above.

ALERT SOUND & LED STATUS LIGHT

There are four sorts of LED backlight displayed on the screen while showing different cooking level of your grilled food.

If you do not want any LED light to be on, switch off the **LIGHT** button in the battery compartment.

	Cooking	Pre-alert	Ready	Over cook
LED Color	Yellow	Amber	Red	Flashing in red
Alert Sound	n/a	4 beeps	4 beeps/ second	8 beeps/ second

START/STOP

If you want to switch among different cooking modes, you need to stop the current one, and then redo settings.

Start program:

After setting is done, press **START** to start the measurement program.

Stop setting:

- During any setting, press **START** to interrupt the setting and return to idle mode.

Start setting:

- Once you stop a setting and redo a new mode setting, press ⏻/SET.

TURN ON/OFF THE UNIT

- When the unit is off, press and hold ⏻/SET to turn on.
- When the unit is in idle, press and hold ⏻/SET to turn off.

You cannot press and hold ⏻/SET to turn off when the unit is in setting mode or when the screen displays **COOKING**.

To turn off the unit when it is in setting mode:

- Tap ⏻/SET repeatedly to return to idle, then press and hold ⏻/SET to turn off.

To turn off the unit when it displays COOKING:

- Tap **START** to exit, then press and hold ⏻/SET to turn off.

NOTE If you set the backlight switch to **ON**, tap any key to activate, then tap desired key for the operation above.

NOTE The unit turns off when it is in idle after 3 hours.

OPERATION

MEAT PROFILE MODE

Before you start this mode, please ensure the probe tip is correctly inserted into the food.

Start your mode

- Tap **START** to activate the mode. When it starts working, you can see the cooking status, selected doneness level, meat type, current temperature and progress data (%) on the display screen.

TARGET TEMPERATURE MODE

Once you activate this mode, you can view the cooking status, current food temperature, target cooking temperature and progress data (%) at the same time.

TIMER MODE

Once you activate this mode, you can view the cooking status, current food temperature and counting down timer at the same time.

NOTE If the food is over-cooked, the timer will continue working but counting up with alert beep sounds.

NOTE The probe does not require insertion before starting the program.

REMOVE COOKING HISTORY

Press and hold **START** for 5 seconds to remove the last cooking mode setting.

RESET

Press **RESET** in the battery compartment using a pointed object such as a straightened paper clip.

SPECIFICATION

TYPE	DESCRIPTION
DISPLAY UNIT	
L x W x H	90 x 90 x 30.5 mm 3.54 x 3.54 x 1.20 in
Weight	146 g (5.15 ounces) without battery
Temperature measuring range	0°C to 300°C (32°F to 572°F)
Temperature unit	°C / °F
Power	2 x UM-3 (AA) 1.5V batteries
Heat resistance for transmitter / table stand	Around 60 °C (140 °F)
Measurement cycle	6 seconds
METAL PROBE	
Length	175 mm (7 in)
Weight	62 g (2.22 ounces)
Heat resistance for metal probe	Around 380 °C (716 °F)
Temperature range	0°C to 300°C (32°F to 572°F)

PRECAUTIONS

- Do not subject the unit to excessive force, shock, dust, temperature or humidity.
- Do not immerse the unit in water. If you spill liquid over it, dry it immediately with a soft, lint-free cloth.
- Do not clean the unit with abrasive or corrosive materials.
- Do not tamper with the unit's internal components. This invalidates the warranty.
- Only use fresh batteries. Do not mix new and old batteries.
- Images shown in this manual may differ from the actual display.
- When disposing of this product, ensure it is collected separately for special treatment.
- Placement of this product on certain types of wood may result in damage to its finish for which Oregon Scientifi c will not be responsible. Consult the furniture manufacturer's care instructions for information.
- The contents of this manual may not be reproduced without the permission of the manufacturer.
- Do not dispose old batteries as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.
- Please note that some units are equipped with a battery safety strip. Remove the strip from the battery compartment before fi rst use.

NOTE The technical specifications for this product and the contents of the user manual are subject to change without notice.

NOTE Features and accessories will not be available in all countries. For more information, please contact your local retailer.

ABOUT OREGON SCIENTIFIC

Visit our website www.oregonscientific.com to learn more about Oregon Scientific products.

For any enquiry, please contact our Customer Services at info@oregonscientific.com.

Oregon Scientific Global Distribution Limited reserves the right to interpret and construe any contents, terms and provisions in this user manual and to amend it, at its sole discretion, at any time without prior notice. To the extent that there is any inconsistency between the English version and any other language versions, the English version shall prevail.

EU-DECLARATION OF CONFORMITY

Hereby, Oregon Scientific, declares that Grill Right Bluetooth BBQ Thermometer (model: AW133) is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 1999/5/EC. A copy of the signed and dated Declaration of Conformity is available on request via our Oregon Scientific Customer Service.

COUNTRIES RTTE APPROVAL COMPLIED

All EU Countries, Switzerland (CH)
and Norway (N)

FCC STATEMENT

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

WARNING Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

NOTE This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio / TV technician for help.

DECLARATION OF CONFORMITY

The following information is not to be used as contact for support or sales. Please call our customer service number (listed on our website at www.oregonscientific.com), or on the warranty card for this product) for all inquiries instead.

We

Name:	Oregon Scientific, Inc.
Address:	10778 SW Manhasset Dr. UNIT B-2 Tualatin, Or 97062 USA
Telephone No.:	1-800-853-8883

declare that the product

Product No.	AW133
Product Name:	Grill Right Bluetooth BBQ Thermometer
Manufacturer:	IDT Technology Limited
Address:	Block C, 9/F, Kaiser Estate, Phase 1, 41 Man Yue St., Hung Hom, Kowloon, Hong Kong

DE

Grill Right Bluetooth BBQ Thermometer

Modell: AW133

Bedienungsanleitung

INHALT

Anleitung **2**
Lieferumfang **2**
Zubehör: Metallsonde **2**
Überblick **2**
Vorderansicht Des Anzeigegerätes 2
Rückansicht Des Gerätes 3
Metallsonde 4
Inbetriebnahme **4**
Einbau Der Batterie 4
Anschluss Der Sonde 4
Platzierung 4
Hintergrundbeleuchtung 5
Programm-Einstellung **5**
Kanalwahl 5
Koppeln Mit Bluetooth 5
Temperaturmesseinheit 6
Produktprofil-Modus 6
Zieltemperatur-Modus 8
Timer-Modus 9
Alarmton Und Led Statuslicht 9
Start/Stop 9
Ein/Aus-Schalten Des Gerätes 10
Betrieb **10**
Produktprofil-Modus 10
Zieltemperatur-Modus 10
Timer-Modus 11
Einstellungen Entfernen 11
Rückstellung **11**
Technische Daten **11**
Vorsichtsmassnahmen **12**
Über Oregon Scientific **12**
EU-Konformitätserklärung **13**

ANLEITUNG

Vielen Dank für Ihre Wahl des Oregon Scientific™ Grill Right Bluetooth BBQ Thermometers. Programmieren Sie einfach das zu grillende Fleisch, und die Zieltemperatur oder Kochzeit auf dem Tou ch-Display des Gerätes oder auf Ihrem Smart-Gerät mittels der dazugehörigen App. Wenn Ihre Speisen perfekt gekocht sind, werden Sie vom Thermometer durch einen farbigen Indikator und auf Ihrem Smart-Gerät darauf hingewiesen. Sie müssen von nun an nicht mehr neben dem Grill warten und darauf aufpassen, ob Ihre Speisen schon fertig sind.

Die App ermöglicht Ihnen Ihre Rezepte mit anderen zu teilen, und Sie können sogar Bilder mit integriertem Text auf Ihre sozialen Netzwerke hochladen.

LIEFERUMFANG

Anzeigegerät x 1	Metallsonde x 1	AA Batterien x 2

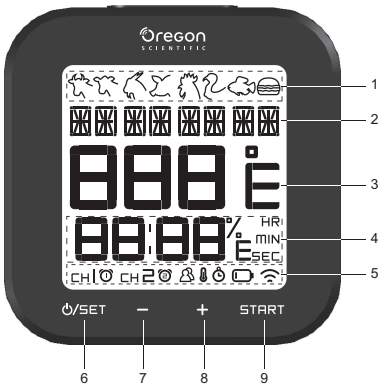
ZUBEHÖR: METALLSONDE

Das BBQ Thermometer kann gleichzeitig mit zwei Metallsonden arbeiten. Zur Bestellung einer weiteren Sonde besuchen Sie bitte unseren Webshop unter www.oregonscientific.com für weitere Einzelheiten*

- Metallsonde (AWP133)

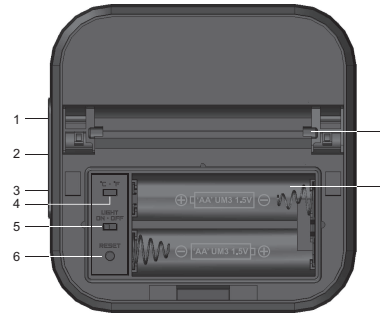
ÜBERBLICK

VORDERANSICHT DES ANZEIGEGERÄTES



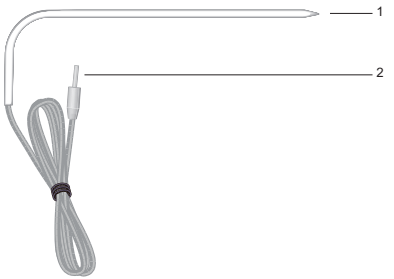
1. Symbole der Fleischarten
2. Fleischprofilmodus; Name des Speise; Zubereitungsstufe; Kochstatus
3. Gegenwärtige Kochtemperatur; **°C/°F**: Temperaturmesseinheiten
4. **%**: Kochfortschritt; Kochtimer; Zieltemperatur & Anzeige **HR/MIN/SEC**: Stunden-/Minuten-/Sekunden-Anzeige
5. CH1 / CH2: Kanal 1, Kanal 2; / : Alarm über den Zubereitungsstand für Kanal 1 und 2; : Fleischprofilmodusanzeige : Zieltemperaturanzeige; : Schaltuhranzeige; : Anzeige der fast leeren Batterie : Paarungsanzeige
6. ⏻/SET: Den Modus set-up einstellen und Einstellung bestätigen; Während die Anzeigebeleuchtung **AUS** (**OFF**) geschaltet ist, drücken und halten Sie die Taste, um diese “Aus” zu schalten. Wenn die Anzeigebeleuchtung **EIN** (**ON**) geschaltet ist, dann drücken und halten Sie die Taste, um diese “Aus” zu schalten.
7. —: Einstellwert verkleinern.
8. +: Einstellwert erhöhen.
9. START: Um das Programm zu starten oder zu stoppen, oder zum manuellen Start und Stop der Zeitzählung; 5 Sekunden drücken und halten, um frühere Kocheingaben zu löschen.

RÜCKANSICHT DES GERÄTES



1. Silikonabdeckung
2. Buchse zu Kanal 1
3. Buchse zu Kanal 2
4. **°C/°F**: Schiebeknopf zur Temperaturmesseinheit
5. **Light** /Licht: Schiebeknopf zur Hintergrundbeleuchtung
6. **RESET**/Rückstell-Knopf
7. Schiebeständer
8. Batteriefach

METALLSONDE



1. Spitze der Metallsonde
2. Verbindungsdraht der Metallsonde

INBETRIEBNAHME

EINBAU DER BATTERIE

Nach Einbau oder Ersetzen der Batterien bitte drücken.

1. Batteriefachdeckel zum Entfernen nach oben schieben.
2. 2 AA Batterien einlegen, entsprechend den Polaritätssymbolen (**+/-**) angegeben.
3. Deckel des Batteriefachs wieder aufschieben.

ANSCHLUSS DER SONDE

Sie können gleichzeitig 2 Sonden verwenden. Zur Bestellung einer weiteren Sonde besuchen Sie bitte unseren Webshop unter www.oregonscientific.com.

Anschluss der Sonde zur Anzeigeeinheit:

- Gummikappe sorgfältig herausziehen und dann Fleischsonde in die Buchse einführen.

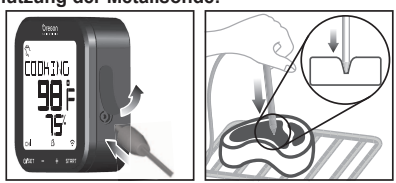
  Die obere Buchse ist für Kanal 1, die untere Buchse für Kanal 2 bestimmt.

PLATZIERUNG

Platzierung des Anzeigegeräts:

Sie können das Gerät auf einen Tisch stellen oder den eingebauten Ständer herausschieben, um damit den richtigen Blickwinkel für Platzierung auf der Arbeitsfläche zu finden.

Benutzung der Metallsonde:



Zum genauen Ablesen der Temperatur Ihres Grillgut ist die Spitze der Metallsonde so nahe wie möglich in die Mitte des Fleisch stücks einzustecken.

Das Kabel des Temperatursensors ist ca. 1 Meter lang und besteht aus hitzebeständigem Material bis zu einer Temperatur von 300°C; sie dürfen das Kabel jedoch auf keinen Fall direkt in offenes Feuer legen.

HINTERGRUNDBELEUCHTUNG

Tippen Sie auf eine beliebige Taste, um einzuschalten, und dann auf die gewünschte Taste, um eine Funktion auszuführen.

PROGRAMM-EINSTELLUNG

Sie haben drei Möglichkeiten, Ihre gewünschte Grillweise zu wählen, nämlich

- nach Speiseart
- nach Zieltemperatur
- nach Zeit

KANALWAHL

Nach der Installation der Batterien für den ersten Gebrauch wählen Sie einen Kanal für Ihre eingeführte Sonde. Das Programm ist für jeden Kanal gesondert einzugeben.

1. **+/-** leicht antippen, um zwischen CH1 / CH2 zu schalten. Während des Einrichtens blinkt CH1 / CH2,.
2. CH1 / CH2 wird sich stabilisieren, wenn das Programm angelaufen ist.

KOPPELN MIT BLUETOOTH

Sie können eine Anwendung herunterladen und das BBQ Thermometer über die Bluetooth®v4.0 Technologie kontrollieren und betrachten.

Die Anwendung kann sowohl vom Apple App Store und aus dem Google Play Store heruntergeladen werden. Suchen Sie nach "**Grill Right**" mittels der Suchmaschine, um die App zu finden.

Koppeln mit Ihrem Smart-Gerät:

1. Laden Sie die "**Grill Right**"-App herunter und installieren Sie diese.
2. Wenn das Gerät im Ruhemodus funktioniert, dann müssen Sie – und + gleichzeitig antippen, um den Kopplungsmodus zu aktivieren.
3. Schalten Sie die Bluetooth-Funktion an Ihrem Gerät ein, und öffnen Sie die "**Grill Right**"-App.
4. Tippen Sie auf ⚙ in der "**Grill Right**"-App, und tippen Sie anschließend auf „**Koppeln**" (**Pair**) , um den Kopplungsvorgang zu starten. Der Kopplungsvorgang kann bis zu 30 Sekunden dauern, und 📶 blinkt in der Anzeige während der Kopplungsvorgang ausgeführt wird; der Indikator erscheint jedes Mal kontinuierlich, sobald die Kopplung erfolgreich abgeschlossen wurde.

HINWEIS

- Sobald die Kopplung erfolgreich abgeschlossen wurde, verbindet sich das Gerät automatisch mit Ihrem Smart-Gerät wenn die Bluetooth-Funktion "Ein" ist, oder wenn sich das Gerät in der Reichweite der Basisstation befindet.
- Sie können den Kopplungsmodus nicht aktivieren während das Gerät im Einstellmodus funktioniert.
- Wenn Sie die Anzeigebeleuchtungs-Funktion **ON** geschaltet haben, dann betätigen Sie auf eine beliebige Taste, um diese zu aktivieren, und anschließend tippen Sie auf eine beliebige Taste, um den oben beschriebenen Vorgang auszuführen.
- Besuchen Sie unsere Internetseite http://corporate.oregonscientific.com/bbq/eng/index.html für eine Liste kompatibler Smart-Geräte, oder bei Problemen mit der Kopplung.
- Für iPads wählen Sie bitte die Option "**Nur iPhone** (**iPhone only**) vom Drop-Down-Menü in der oberen, linken Ecke, und suchen Sie "Grill Right", um die App auf Ihren iPad herunter zu landen.

TEMPERATURMESSEINHEIT

Zur Wahl von Celsius (**°C**) oder Fahrenheit (**°F**), als Ihre bevorzugte Wärmemesseinheit, benutzen Sie den **°C/°F** Schieber, der sich im Batteriefach befindet.

PRODUKTPROFIL-MODUS

Im Produktprofil-Modus können Sie jene Speisen wählen, die bei voreingestellter Wärme bzw. im vorprogrammiertem Zeitraum zu grillen sind.

Wahl des Produkts:

1. Nach der Auswahl eines Kanals, tippen Sie auf ⏻/SET , um den Einstellmodus aufzurufen; der Einstellungen-Indikator (👤 / 🌡 / ⏱) blinkt nun.

2. Tippen Sie auf “-/+” , um den **Fleisch-Profil-Modus** (**Meat**) ( ) zu aktivieren. Tippen Sie nochmals auf ⏻/SET, und setzen Sie die Eingaben mit der Speisenart fort; der Indikator für die gewählte Speisenart blinkt nun.
3. Tippen Sie auf -/+ , um zwischen verschiedenen Speisenarten in der folgenden Sequenz auszuwählen; anschließend erscheinen gleichzeitig der Indikator für die gewählte Speisenart.

Reihen-folge	Produktart-Symbol	Produktenamen
1		Rind
2		Kalb
3		Lamm
4		Schwein
5		Huhn
6		Truthahn
7		Fisch
8		Hamburger

4. Tippen Sie auf ⏻/SET , um fortzufahren. Die Garstufe blinkt nun in der Anzeige.

HINWEIS Der Bildschirm blinkt nicht mehr, sobald Sie den Einstellmodus verlassen.

Garstufe wählen:

Sie können die Garstufe auch über die Anwendung an Ihrem Mobilgerät einstellen. Setzen Sie die vier hauptsächlichen Stufen:

RARE/blutig oder englisch, **MEDIUM RARE**/halb durch bzw. halbgar, **MEDIUM WELL**/fast durch, **WELL DONE**/ gut durch, auf dem Anzeigegerät, oder individualisieren Sie die obigen Garstufen durch die Anwendung.

Die Vorgabe für die Garstufe der Speisen werde wie folgt angezeigt:

Speisenart-Symbol	Speisenbe-zeichnung	Einstellbare Garstufe
	Rind	**FAST ROH** **HALBGAR** **ROSA** **DURCH**
	Schaf	**FAST ROH** **HALBGAR** **ROSA** **DURCH**
	Lamm	**FAST ROH** **HALBGAR** **ROSA** **DURCH**

	Schwein	**HALBGAR** **ROSA** **DURCH**
	Huhn	**DURCH**
	Truthahn	**DURCH**
	Fisch	**DURCH**
	Hamburger	**DURCH**

RARE **blutig/** **englisch**	**MEDIUM** **RARE** **wenig bis** **halb durch**	**MEDIUM** **WELL** **halb bis** **fast durch**	**WELL** **DONE** **gut durch**
57°C (135°F)	63°C (145°F)	71°C (160°F)	77°C (170°F)

HINWEIS Die Standardeinstellung der Wärme jeder Garstufe richtig sich nach den Normen des USDA (Landwirtschaftsministerium der USA).

5. Tippen Sie auf " +/-" , um zwischen den Einstellungen **FAST ROH** / **HALBGAR** / **ROSA** /**GUT DURCH**, auszuwählen, und tippen Sie auf ⏻/SET , um die Einstellung zu bestätigen.

HINWEIS Wenn Sie den Schalter für die Anzeigebeleuchtung **ON**-geschaltet haben, dann betätigen Sie eine beliebige Taste, und tippen Sie anschließend auf eine gewünschte Taste, um den oben beschriebenen Vorgang auszuführen.

ZIELTEMPERATUR-MODUS

Im Zieltemperatur-Modus (🌡), können Sie einen gewünschten Wärmegrad für Ihren Grill direkt eingeben.

Eingabe der Zieltemperatur:

1. Nach der Auswahl des Kanals, tippen Sie auf ⏻/SET , um den Einstellmodus aufzurufen; das Einstellsymbol (/ 🌡 / ⏱) blinkt nun.
2. Tippen Sie auf "-/+" , um den **Zieltemperatur-Modus** (🌡) aufzurufen. Tippen Sie nochmals auf ⏻/SET , um fortzufahren. Die Temperaturanzeige blinkt nun.
3. Tippen Sie auf " -/+" , um den gewünschten Temperaturwert einzustellen.
4. Tippen Sie auf ⏻/SET , um die Einstellung zu bestätigen.

HINWEIS Die Anzeige blinkt nicht mehr, wenn das Gerät den Einstellmodus verlassen hat.

HINWEIS Wenn Sie den Schalter für die Anzeigebeleuchtung **ON**-geschaltet haben, dann betätigen Sie eine beliebige Taste, und tippen Sie anschließend auf eine gewünschte Taste, um den oben beschriebenen Vorgang auszuführen.

TIMER-MODUS

Im Timer-Modus (⏱) lässt sich direkt ein Timer-Programm für Ihre Grillspeise einsetzen. Wenn die Zeituhr beginnt, wird die Zeit rückwärts gezählt. Wenn Sie aber den Timer nicht anhalten, wird er so lange weiterzählen, bis Sie ihn stoppen.

Zeituhr aktivieren:

1. Tippen Sie nach der Auswahl des Kanals auf ⏻/SET , um den Einstellmodus aufzurufen, und das Einstellsymbol (🍴 / 🌡 / ⏱) blinkt nun.
2. Tippen Sie auf "-/+" , um den **Ziel-Temperatur-Modus** (⏱) aufzurufen. Tippen Sie nochmals auf ⏻/SET, um fortzufahren. Die Zeitformat-Anzeige blinkt nun.
3. Tippen Sie auf "-/+" , um das Timer-Format auszuwählen: HR MIN (Stunde: Minute) oder MIN SEC (Minute: Sekunde). Tippen Sie auf ⏻/SET , um das gewünschte Format auszuwählen. Die Zeitanzeige blinkt nun.
4. Tippen Sie auf "-/+" , um den gewünschten Wert einzugeben (bis zu 23 Stunden 59 Minuten und 59 Sekunden). Tippen Sie auf ⏻/SET , um die Einstellungen zu bestätigen.

HINWEIS Der Bildschirm blinkt nicht mehr, sobald das Gerät den Einstellmodus verlassen hat.

HINWEIS Wenn Sie den Schalter für die Anzeigebeleuchtung **ON**-geschaltet haben, dann betätigen Sie eine beliebige Taste, und tippen Sie anschließend auf eine gewünschte Taste, um den oben beschriebenen Vorgang auszuführen.

ALARMTON UND LED STATUSLICHT

Vier verschiedene LED Hintergrundbeleuchtungen werden auf dem Bildschirm angezeigt, während verschiedene Garstufen Ihrer Grillspeise gezeigt werden.

Wenn Sie keine LED Beleuchtung wünschen, schalten Sie den Knopf Light im Batteriefach aus.

	Kochen	**Vorwarnung**	**Bereit**	**Überkocht**
LED Farbe	gelb	amber	rot	rot blinkend
Alarmton	nicht zutreffend	4 Piep-töne	4 Piep-töne je Sekunde	8 Pieptöne je Sekunde

START/STOP

Wenn Sie zwischen verschiedenen Kocharten wechseln möchten, muss der gegenwärtig eingegebene Modus angehalten und dann der neue Modus eingegeben werden.

Start des Programms:

Nachdem die Einstellung gemacht wurde, auf **START** drücken, um das Messprogramm zu beginnen.

Anhalten der Einstellung:

- Während jeder Einstellung auf **START** drücken. Damit wird die bestehende Einstellung unterbrochen und der Ruhezustand wiederhergestellt.

Beginn der Einstellung:

- Nachdem eine Einstellung gestoppt wurde und eine neue Einstellung erfolgt, zur Bestätigung auf ⏻/SET drücken.

EIN/AUS-SCHALTEN DES GERÄTES

- Während das Gerät aus ist, auf ⏻/SET tippen und halten, um das Gerät einzuschalten.
- Wenn das Gerät im Ruhemodus funktioniert, auf ⏻/SET tippen und halten, um das Gerät auszuschalten.

Sie können ⏻/SET nicht antippen und halten, während das Gerät im Einstellmodus funktioniert, oder wenn der Bildschirmindikator **KOCHT** (**COOKING**) angezeigt wird.

Ausschalten des Gerätes während dieses im Einstellmodus funktioniert:

- Tippen Sie wiederholt auf ⏻/SET , um in den Ruhemodus zu schalten, und tippen und halten Sie ⏻/SET , um das Gerät auszuschalten.

Ausschalten des Gerätes während der Indikator "KOCHT" (COOKING) angezeigt wird:

- Tippen Sie auf **START**, um den Bildschirm zu verlassen, und anschließend ⏻/SET antippen und halten, um das Gerät auszuschalten.

HINWEIS Falls Sie die Anzeigebeleuchtung "EIN" geschaltet haben, dann tippen Sie auf eine beliebige Taste, um diese zu aktivieren, und tippen Sie anschließend auf die gewünschte Taste, um die Funktion wie oben auszuführen.

HINWEIS Das Gerät schaltet sich aus, nachdem der Ruhemodus 3 Stunden aktiviert war.

BETRIEB

PRODUKTPROFIL-MODUS

Bevor Sie diesen Modus beginnen, versichern Sie sich, dass die Spitze der Sonde korrekt in das Fleischstück eingeführt ist.

Ihren Modus beginnen

- Zur Aktivierung des Modus **START** drücken. Nach Funktionsbeginn sehen Sie auf der Anzeige Kochstatus, gewählte Garstufe, Fleischsorte, aktuelle Temperatur und Daten zum Ablauf (%).

ZIELTEMPERATUR-MODUS

Nach Aktivierung dieses Modus ist der Kochstatus, die aktuelle Temperatur der Speise, die Zieltemperatur und die Daten zum Ablauf (%) gleichzeitig zu sehen.

TIMER-MODUS

Nach Aktivierung dieses Modus ist gleichzeitig Kochstatus, gegenwärtige Wärme der Speise und Rückzählung des Timers zu sehen.

HINWEIS Wenn die Speise überkocht ist, wird der Timer weiterhin funktionieren, aber mit Vorwärtszählen und Signalon.

HINWEIS Führen Sie die Sonde nicht ein, bevor Sie das Programm gestartet haben.

EINSTELLUNGEN ENTFERNEN

Zum Löschen des zuletzt eingegebenen Kochprogramms: **START** 5 Sekunden drücken und halten

RÜCKSTELLUNG

RESET im Batteriefach mit einem spitzen Objekt – wie etwa eine geradegebogene Büroklammer – drücken.

TECHNISCHE DATEN

TYP	BESCHREIBUNG
Anzeige-Einheit	
Länge x Breite x Höhe	90 x 90 x 30.5 mm
Gewicht	146 g ohne Batterie
Temperaturmessbereich	0°C bis 300°
Temperaturmesseinheiten	C°elsius / F°Fahrenheit
Energiequelle	2 x UM-3 (AAA) Batterien
Hitzebeständigkeit des Anzeigegeräts mit Ständer	etwa 60 °C (140o F)
Messzyklus	ca. alle 6 Sekunden
METALLSONDE	
Länge	175 mm
Gewicht	62 g
Hitzebeständigkeit der Metallsonde	bis ca. 380°C
Temperaturmessbereich	O°C bis 300°C (32°F bis 572°F)

VORSICHTSMASSNAHMEN

- Setzen Sie das Gerät keiner extremen Gewalteinwirkung und keinen Stößen aus, und halten Sie es von übermäßigem Staub, Hitze oder Feuchtigkeit fern.
- Sie dürfen die Belüftungsöffnungen nicht mit Gegenständen abdecken, wie z.B. Zeitungen, Vorhänge, usw.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Falls Sie eine Flüssigkeit über das Gerät verschütten, trocknen Sie es sofort mit einem weichen, faserfreien Tuch.
- Reinigen Sie das Gerät keinesfalls mit scheuernden oder ätzenden Mitteln.
- Machen Sie sich nicht an den internen Komponenten des Geräts zu schaffen, da dies zu einem Verlust der Garantie führen kann.
- Verwenden Sie nur neue Batterien. Verwenden Sie keinesfalls neue und alte Batterien gemeinsam.
- Die in dieser Anleitung dargestellten Abbildungen können sich vom Original unterscheiden.
- Entsorgen Sie das Gerät ausschließlich in den dafür vorgesehenen, kommunalen Sammelstellen, die Sie bei Ihrer Gemeinde erfragen können.
- Wenn dieses Produkt auf bestimmte Holzflächen gestellt wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Oregon Scientific ist nicht haftbar für solche Beschädigungen. Entsprechende Hinweise entnehmen Sie bitte der Pflegeanleitung Ihres Möbelherstellers.
- Der Inhalt dieser Anleitung darf ohne Genehmigung des Herstellers nicht vervielfältigt werden.
- Verbrauchte Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Bitte geben Sie sie bei einer Sammelstelle für Altbatterien bzw. Sondermüll ab.
- Bitte beachten Sie, dass manche Geräte mit einem Batterieunterbrechungsstreifen bestückt sind. Vor dem ersten Gebrauch müssen Sie den Streifen aus dem Batteriefach ziehen.

HINWEIS Die technischen Daten für dieses Produkt und der Inhalt der Bedienungsanleitung können ohne Benachrichtigung geändert werden.

HINWEIS Eigenschaften und Zubehör nicht in allen Ländern verfügbar. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler vor Ort.

ÜBER OREGON SCIENTIFIC

Besuchen Sie unsere Website www.oregonscientific.com, um mehr über die Produkte von Oregon Scientific zu erfahren.

Für etwaige Anfragen kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst unter info@oregonscientific.de

Oregon Scientific Global Distribution Limited behält sich das Recht vor, die Inhalte, Bedingungen und Bestimmungen in dieser Bedienungsanleitung zu interpretieren und auszulegen, und diese jederzeit nach eigenem Ermessen ohne vorherige Ankündigung abzuändern. Soweit es irgendwelche Unterschiede zwischen der englischen Version und den Versionen in anderen Sprachen gibt, ist die englische Version maßgebend.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklärt Oregon Scientific, Grill Right Bluetooth BBQ Thermometer(Modell: AW133) oder mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Vorschriften der Richtlinie 1999/5/EG übereinstimmt. Eine Kopie der unterschriebenen und mit Datum versehenen Konformitätserklärung erhalten Sie auf Anfrage über unseren Oregon Scientific Kundendienst.

KONFORM IN FOLGENDEN LÄNDERN

Alle Länder der EU, Schweiz (CH)
und Norwegen (N)

ES

Termómetro para parrilla recto con Bluetooth

Modelo: AW133

Manual de usuario

CONTENIDOS

Instrucciones **2**
Contenido Del Paquete **2**
Accesorio-Sonda Metálica **2**
Descripción General **2**
Unidad De Pantalla - Vista Frontal 2
Unidad De Pantalla - Vista Trasera 3
Sonda Metálica 4
Inicio **4**
Instalación De Las Pilas 4
Conexión De La Sonda 4
Colocación 4
Retroiluminación 5
Ajustes **5**
Seleccionar El Canal 5
Conexión Bluetooth 6
Unidad De Medida De La Temperatura 6
Modo Perfil Carne 6
Modo Temperatura 8
Modo Temporizador 8
Alerta De Sonido Y Luz LED 9
Iniciar/Detener 9
Encender O Apagar La Unidad 9
Operación **10**
Modo Perfil De Carne 10
Modo Temperatura 10
Modo Temporizador 10
Retire El Historial De Cocina 11
Reinicio **11**
Especificación **11**
Precaución **11**
Sobre Oregon Scientific **12**
EU - Declaración De Conformidad **12**

INSTRUCCIONES

Gracias por seleccionar el Termómetro Bluetooth para Barbacoa Grill Right de Oregon Scientific™. Programe el tipo de carne y seleccione la temperatura y el tiempo de cocción con las teclas táctiles de la unidad, o mediante la aplicación correspondiente en su dispositivo inteligente. Cuando la carne se haya cocinado a la perfección, el termómetro le avisará mediante un indicador con código de colores y en su dispositivo inteligente. No necesitará esperar junto a la barbacoa para supervisar el asado.

La aplicación le permite compartir sus recetas, e incluso fotos con texto de sus platos, en plataformas sociales multimedia.

CONTENIDO DEL PAQUETE

Unidad de pantalla táctil x 1	Sonda metálica x 1	Pilas AA x 2

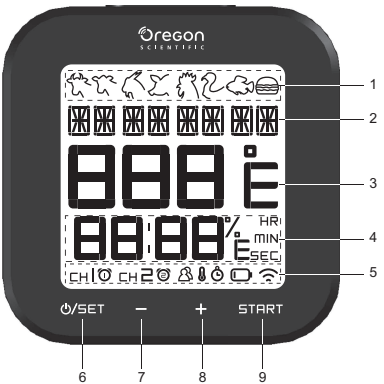
ACCESORIO-SONDA METÁLICA

El termómetro de la parrilla puede funcionar con dos sondas metálicas a la vez. Para solicitar una sonda metálica adicional, por favor visite nuestra web en www.oregonscientific.com para más detalles. *

- Sonda metálica (AWP133)

DESCRIPCIÓN GENERAL

UNIDAD DE PANTALLA - VISTA FRONTAL

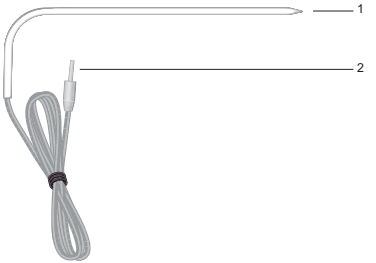


1. Iconos del tipo de carne
2. Modo tipo de carne; nombre de los alimentos; nivel cocción; estado de cocción
3. Temperatura actual;
   °C/°F: Unidad de medida de la temperatura
4. **%**: Progreso de cocción;
   temporizador de cocina; temperatura e indicador;
   HR/MIN/SEC: indicador de hora/minuto/segundo
5. CH 1 / CH 2: Canal 1/canal 2;
   / : Alertas de grado de cocción para el canal 1 / 2;
   : Indicador del modo tipo de carne
   : Indicador de temperatura;
   : Indicador del modo temporizador;
   : Indicador de bacteria baja
   : Indicador de conexión
6. ⏻/SET: Entre en el modo de configuración; Cuando el botón de retroiluminación está en la posición **OFF**, manténgalo pulsado para apagarla. Cuando el botón de retroiluminación está en la posición **ON**, pulse cualquier tecla para activarla y pulse cualquier tecla y manténgalo pulsado para apagarla.
7. —: Disminuya el valor del ajuste.
8. +: Aumentar el valor de la configuración.
9. START: Iniciar / detener el programa o iniciar / detener el temporizador manualmente, mantenga pulsado durante 5 segundos para eliminar el historial de cocción.

UNIDAD DE PANTALLA - VISTA TRASERA

1. Tapa de silicona
2. Clavija del canal de uno
3. Clavija del canal de dos
4. **°C/°F**: botón deslizante de unidad de medida de la temperatura
5. **LIGHT** (Luz): Botón deslizante de retroiluminación
6. Botón de **RESET** (REINICIO)
7. Soporte deslizante
8. Compartimiento de las pilas

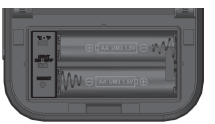
SONDA METÁLICA



1. Extremo de la sonda metálica
2. Cable conector de la sonda metálica

INICIO

INSTALACIÓN DE LAS PILAS



Por favor, pulse **RESET** después de la instalación o el cambio de las pilas.

1. Deslice hacia arriba para quitar la tapa del compartimento de las pilas.
2. Instale dos pilas AA en el compartimiento como indican los símbolos de polaridad (**+** / **-**).
3. Vuelva a colocar la tapa del compartimento de las pilas.

CONEXIÓN DE LA SONDA

Pueden utilizarse dos sondas a la vez. Para pedir una sonda adicional, por favor visite nuestra web www.oregonscientific.com.

Para conectar la sonda con la unidad de visualización:

- Extraiga con cuidado la tapa de goma y luego conecte la sonda de la carne en el enchufe.

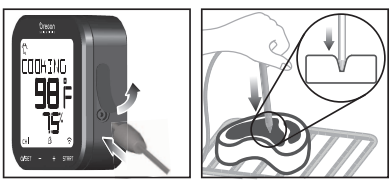
  El enchufe de la parte superior es para el canal uno y el enchufe inferior es para el canal dos.

COLOCACIÓN

Colocar la unidad de visualización:

Puede colocar la unidad de pantalla táctil en la mesa o deslizar el soporte para ajustar un ángulo recto para la colocación en el escritorio.

Colocar la sonda metálica:



Para una lectura precisa de la temperatura de la parrilla, es necesario insertar la punta de la sonda metálica lo más cerca de la mitad de la comida posible.

El cable de la sonda es 1 metro de largo aproximadamente y está fabricada de un material resistente al calor hasta 300 °C. No caliente el cable mediante el contacto directo con una fuente de calor.

RETROILUMINACIÓN

Pulse cualquier tecla para encender la unidad y a continuación pulse la tecla para la operación que desee realizar.

AJUSTES

Estas son las tres opciones para seleccionar el modo deseado para su parrilla:

- Modo perfil de la carne
- Modo temperatura
- Modo temporizador

SELECCIONAR EL CANAL

Después de la instalación de la pila en su primer uso, seleccione un canal para la sonda conectada. Es necesario configurar el programa para cada canal de forma individual.

1. Pulse **-** / **+** para alternar entre CH1 / CH2, CH1 / CH2 parpadea durante la configuración.
2. CH1 / CH2 se estabilizará cuando el programa se esté ejecutando.

CONEXIÓN BLUETOOTH

Puede descargar una aplicación para poder controlar y ver el termómetro de la parrilla a través de la tecnología Bluetooth v4.0 ®.

La aplicación está disponible en Apple App Store y en Google Play Store. Busque "**Grill Right**" usando el motor de búsqueda para encontrar la aplicación.

Para emparejar su dispositivo inteligente:

1. Descargue e instale la aplicación "**Grill Right**".
2. Cuando la unidad está en el modo suspendido, mantenga pulsados - y + al mismo tiempo para habilitar el modo de emparejamiento.
3. Active la función Bluetooth de su dispositivo inteligente y abra la aplicación "**Grill Right**".
4. Pulse ⚙ en la aplicación "**Grill Right**" y pulse Pair para iniciar el emparejamiento. El proceso de emparejamiento puede tardar hasta 30 segundos. parpadeará en la unidad durante el emparejamiento y aparecerá en la pantalla cada vez que se empareje con éxito.

NOTA

- Una vez que se hayan emparejado con éxito, la unidad se conectará al dispositivo inteligente automáticamente cuando la función Bluetooth de su dispositivo inteligente sea activada o entre en el radio de alcance de la base.
- El modo de emparejamiento no se puede habilitar cuando la unidad está en el modo de ajuste.
- Si el botón de la retroiluminación está en **ON**, pulse cualquier tecla para activarla y pulse la tecla deseada para realizar alguna de las operaciones anteriores.
- Visite http://corporate.oregonscientific.com/bbq/eng/index.html para ver la lista de dispositivo inteligentes compatibles y problemlas relacionados con el emparejamiento.
- Para propietarios de iPads, elijan la opción **iPhone solamente** en el menú desplegable de la parte superior izquierda, busquen "Grill Right" y descárguenla en su iPad.

UNIDAD DE MEDIDA DE LA TEMPERATURA

Para seleccionar Fahrenheit (**°F**) o Celsius (**°C**) como unidad de medida de la temperatura, deslice **°C/°F**, ubicado en el compartimiento de la batería.

MODO PERFIL CARNE

En el modo de perfil carne, puede seleccionar el tipo de alimento que ha sido programado para la parrilla en una duración de temperatura predeterminada.

Selección del tipo de alimento:

1. Tras seleccionar un canal, pulse ⏻/SET para acceder al modo de ajuste; el icono de ajuste (/ /) parpadeará.

2. Pulse -/+ para seleccionar el modo de **Perfil de carne** ( ). Pulse ⏻/SET de nuevo para continuar el ajuste del tipo de alimento; el icono del tipo de alimento parpadeará.
3. Pulse -/+ para seleccionar un tipo de alimento de la secuencia siguiente, en la que el icono del tipo de alimento y el nombre se mostrarán al mismo tiempo.

Secuencia	Icono alimento	Nombre alimento
1		Carne de res
2		Ternera
3		Cordero
4		Cerdo
5		Pollo
6		Pavo
7		Pescado
8		Hamburguesa

4. Pulse ⏻/SET para proceder. El punto de cocción parpadeará en la pantalla de la unidad.

NOTA La pantalla dejará de parpadear cuando la unidad salga del modo de ajuste.

Seleccione el nivel del punto de cocción:

También puede configurar el nivel de cocción a través de la aplicación en su dispositivo móvil. Establezca los cuatro niveles principales (**RARE / MEDIUM RARE / MEDIUM / WEL DONE**) (Poco hecho / Al punto / Medio hecho / Muy hecho) en la unidad de visualización, podrá personalizar el nivel cocción (**RARE / MEDIUM RARE / MEDIUM / MEDIUM WELL / WEL DONE**) (Poco hecho / Al punto / Medio hecho / Medio bien/ Muy hecho) a través de la aplicación.

El punto de cocción por defecto para cada tipo de alimento se enumera a continuación:

Icono de tipo de alimento	Nombre de alimento	Puntos de cocción disponibles
	Ternera	**POCO HECHA** **MEDIO HECHA** **EN SU PUNTO** **MUY HECHA**
	Ternera lechal	**POCO HECHA** **MEDIO HECHA** **EN SU PUNTO** **MUY HECHA**
	Cordero	**POCO HECHA** **MEDIO HECHA** **EN SU PUNTO** **MUY HECHA**

	Cerdo	**MEDIO HECHA** **EN SU PUNTO** **MUY HECHA**
	Pollo	**MUY HECHA**
	Pavo	**MUY HECHA**
	Pescado	**MUY HECHA**
	Hamburguesa	**MUY HECHA**

Rare (Poco hecho)	Medium Rare (Al punto)	Medium (Medio hecho)	Well Done (Muy hecho)
57°C (135°F)	63°C (145°F)	71°C (160°F)	77°C (170°F)

NOTA La configuración por defecto de la temperatura de cada nivel de cocción sigue los estándares del USDA.

5. Pulse +/- para seleccionar entre **POCO HECHA** / **MEDIO HECHA** / **EN SU PUNTO** / **MUY HECHA**, y pulse ⏻/SET para confirmar.

NOTA Si el botón de la retroiluminación está en **ON**, pulse cualquier tecla para activarla y pulse la tecla deseada para realizar alguna de las operaciones anteriores.

MODO TEMPERATURA

En el modo temperatura ( ), puede establecer directamente la temperatura deseada de su parrilla.

Set target temperature:

1. Tras seleccionar un canal, pulse ⏻/SET para acceder al modo de ajuste; el icono de ajuste (/ /) parpadeará.
2. Pulse -/+ para seleccionar el modo de Temperatura objetivo ( ). Pulse ⏻/SET otra vez para proceder. La temperatura parpadeará en la pantalla.
3. Pulse -/+ para ajustar el valor de la temperatura.
4. Pulse ⏻/SET para confirmar el ajuste.

NOTA La pantalla dejará de parpadear cuando la unidad salga del modo de ajuste.

NOTA Si el botón de la retroiluminación está en **ON**, pulse cualquier tecla para activarla y pulse la tecla deseada para realizar alguna de las operaciones anteriores.

MODO TEMPORIZADOR

En el modo temporizador ( ), puede configurar directamente unprograma de tiempo para su comida a la parrilla. Una vez que el temporizador se ponga en marcha, comenzará la cuenta atrás. De todos modos, hasta que usted no detenga el temporizador, este seguirá contando.

Configurar el temporizador:

1. Tras seleccionar un canal, pulse ⏻/SET para acceder al modo de ajuste; el icono de ajuste (/ /) parpadeará.
2. Pulse -/+ para seleccionar el modo de Temperatura objetivo ( ). Pulse ⏻/SET otra vez para proceder. El formato de tiempo parpadeará en la pantalla.
3. Pulse -/+ para seleccionar el formato de tiempo: HR MIN (horas : minutos) o MIN SEC (minutos : segundos). Pulse ⏻/SET para seleccionar el formato deseado. El tiempo parpadeará en la pantalla.
4. Pulse -/+ para ajustar el valor (hasta 23 horas, 59 minutos y 59 segundos). Pulse ⏻/SET para confirmar el ajuste.

NOTA La pantalla dejará de parpadear cuando la unidad salga del modo de ajuste.

NOTA Si el botón de la retroiluminación está en **ON**, pulse cualquier tecla para activarla y pulse la tecla deseada para realizar alguna de las operaciones anteriores.

ALERTA DE SONIDO Y LUZ LED

Hay cuatro tipos de retroiluminación LED que aparecen en la pantalla mientras se muestran los diferentes niveles de cocción de su comida a la parrilla.

Si no quiere que aparezca ninguna luz LED, apague el botón de la luz en el compartimento de las pilas.

	Cocción	**Pre-alerta**	**Listo**	**Pasado**
Color LED	Amarillo	Ambar	Rojo	Parpadeo en rojo
Alerta	N/A	4 pitidos	4 pitidos / segundo	8 pitidos / segundo

INICIAR/DETENER

Si desea cambiar entre los diferentes modos de cocción, es necesario detener el actual y, a continuación, volver a la configuración.

Programa inicio:

Después de realizar el ajuste, pulse **START** (INICIO) para iniciar el programa de medición.

Detener:

- Durante la configuración, pulse **START** (INICIO) para interrumpir el ajuste y volver al modo inactivo.

Iniciar:

- Una vez que detenga la configuración y reajuste el modo, pulse ⏻/SET (AJUSTAR).

ENCENDER O APAGAR LA UNIDAD

- Cuando la unidad está apagada, mantenga pulsado ⏻/SET para encenderla.

- Cuando la unidad está en modo suspendido, mantenga pulsado ⏻/SET para apagarla.

La unidad no podrá apagarse manteniendo pulsado ⏻/SET cuando está en el modo de ajuste o cuando la pantalla muestra **COOKING**.

Para apagar la unidad cuando está en el modo de ajuste:

- Pulse ⏻/SET repetidamente para volver al modo suspendido y mantenga pulsado ⏻/SET para apagarla.

Para apagar la unidad cuando muestra COOKING:

- Pulse **START** para salir y mantenga pulsado ⏻/SET para apagar la unidad.

NOTA Si el botón de la retroiluminación está en **ON**, pulse cualquier tecla para activarla y pulse la tecla para realizar alguna de las operaciones anteriores.

NOTA La unidad se apagará después de 3 horas de inactividad.

OPERACIÓN

MODO PERFIL DE CARNE

Antes de iniciar este modo, asegúrese de que la punta de la sonda se ha insertado correctamente en el alimento.

Inicie el modo

- Puse **START** (INICIO) para activar el modo. Al ponerse en funcionamiento, puede verse el estado de cocción, el nivel de cocción seleccionado, el tipo de carne, la temperatura actual y los datos de progreso (**%**) en la pantalla.

MODO TEMPERATURA

Una vez que haya activado este modo, podrá ver el estado de la cocción, la temperatura actual de los alimentos, la temperatura final de cocción y los datos del progreso (**%**) al mismo tiempo.

MODO TEMPORIZADOR

Una vez que se activa este modo, puedrá ver el estado de cocción, la temperatura actual de los alimentos y la cuenta atrás del temporizador al mismo tiempo.

NOTA Si la comida se pasa, el temporizador continuará funcionando pero contando con pitidos de alerta.

NOTA No requiere la inserción de la sonda antes de iniciar el programa.

RETIRE EL HISTORIAL DE COCINA

Mantenga pulsado **START** (INICIO) durante 5 segundos para eliminar el último ajuste del modo de cocinar.

REINICIO

Presione **RESET** (REINICIO) en el compartimento de las pilas con un objeto puntiagudo, como una horquilla.

ESPECIFICACIÓN

TIPO	DESCRIPCIÓN
UNIDAD DE PANTALLA	
L x P x C	90 x 90 x 30.5 mm 3.54 x 3.54 x 1.20 pulgadas
Peso	146 g (5,15 oz) sin pilas
Rango de medición de temperatura	De 0°C a 300°C (32°F a 572°F)
Unidad de temperatura	°C / °F
Potencia	2 x pilas (AAA) de 1.5V UM-3
Resistencia al calor del transmisor / soporte de mesa	Alrededor de 60 ° C (140 ° F)
Ciclo de medición	6 segundos
SONDA METÁLICA	
Longitud	175 mm (7 pulgadas)
Peso	62 g (2,22 oz)
Resistencia al calor para la sonda metálica	alrededor de 380 ° C (716 ° F)
Rango de temperatura	de 0 ° C a 300 ° C (32 ° F a 572 ° F)

PRECAUCIÓN

- No exponga el producto a fuerza extrema, descargas, polvo, fluctuaciones de temperatura o humedad.
- No cubra los orificios de ventilación con objetos como periódicos, cortinas, etc.
- No sumerja el dispositivo en agua. Si se vertiera líquido en la unidad, límpiela con un paño suave y sin electricidad estática.
- No limpie la unidad con materiales abrasivos o corrosivos.
- No manipule los componentes internos. De hacerlo se invalidaría la garantía.
- Use siempre pilas nuevas. No mezcle pilas viejas con pilas nuevas.
- Las imágenes de esta guía para el usuario pueden ser distintas al producto en sí.

- Cuando elimine este producto, asegúrese de que no vaya a parar a la basura general, sino separadamente para recibir un tratamiento especial.
- La colocación de este producto encima de ciertos tipos de madera puede provocar daños a sus acabados. Oregon Scientific no se responsabilizará de dichos daños. Consulte las instrucciones de cuidado del fabricante para obtener más información.
- Los contenidos de este manual no pueden reproducirse sin permiso del fabricante.
- No elimine las pilas gastadas con la basura normal. Es necesario desecharlo separadamente para poder tratarlo.
- Tenga en cuenta que algunas unidades disponen de una cinta de seguridad para las pilas. Retire la cinta de compartimento para pilas antes de usarlo por primera vez.

NOTA La ficha técnica de este producto y los contenidos de este manual de usuario pueden cambiarse sin aviso.

NOTA No todas las funciones y accesorios estarán disponibles en todos los países. Sírvase ponerse en contacto con su distribuidor local si desea más información.

SOBRE OREGON SCIENTIFIC

Visite nuestro sitio web www.oregonscientific.com para obtener más información sobre los productos de Oregon Scientific.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con nuestros servicios al cliente en info@oregonscientific.com.

Oregon Scientific Global Distribution Limited se reserva el derecho de interpretar e inferir cualquier contenido, términos y provisiones de este manual de usuario y corregirlo, a su discreción en cualquier momento y sin aviso previo. Si hubiese alguna divergencia entre la versión en inglés y las versiones de otros idiomas, prevalecerá la versión en inglés.

EU - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Por medio de la presente Oregon Scientific declara que el Termómetro para parrilla recto con Bluetooth (Modelo: AW133) cumple con los requisitos esenciales y cualesquiera otras disposiciones aplicables o exigibles de la Directiva 1999/5/CE. Tiene a su disposición una copia firmada y sellada de la Declaración de Conformidad, solicítela al Departamento de Atención al Cliente de Oregon Scientific.

PAÍSES BAJO LA DIRECTIVA RTTE

Todos los países de la UE, Suiza (CH) y Norue (N)

FR

Thermomètre BBQ Bluetooth
Modèle : AW133

Guide de l'utilisateur

TABLE DES MATIÈRES

Instructions **2**
Contenu De L'emballage **2**
Accessoire - Sonde Metallique **2**
Vue D'ensemble **2**
Unite D'affichage - Vue Avant 2
Unite D'affichage - Vue Arriere 3
Sonde Metallique 4
Demarrage **4**
Installation Des Piles 4
Branchement De La Sonde 4
Mise En Place 4
Retro-Eclairage 5
Reglages **5**
Selectionner Le Canal 5
Connexion Bluetooth 5
Unite De Mesure De La Temperature 6
Mode Profil De Viande 6
Mode Temperature De Consigne 8
Mode Minuteur 9
Alerte Sonore Et Voyant D'etat 9
Marche/Arret 9
Allumer/Eteindre L'appareil 10
Fonctionnement **10**
Mode Profil De Viande 10
Mode Temperature De Consigne 11
Mode Minuteur 11
Suppression De L'historique De Cuisson 11
Reinitialisation **11**
Caracteristiques **11**
Precautions **12**
À Propos D'oregon Scientific **13**
EU – Déclaration De Conformité **13**

INSTRUCTIONS

Merci d'avoir choisi le Thermomètre de cuisson barbecue Bluetooth Grill Right d'Oregon Scientific™. Il suffit de programmer votre choix de type de viande ainsi que la température cible ou le temps de cuisson, soit sur l'écran tactile de l'unité, soit sur votre Smartphone ou tablette via l'application correspondante. Une fois que la viande est cuite à la perfection, le thermomètre vous alertera via un indicateur de code couleur ainsi que sur votre appareil mobile. Plus besoin de patienter près du grill pour surveiller la cuisson !

L'application vous permet de partager vos recettes ainsi que vos photos de plats (avec possibilité d'intégration de texte sur les plateformes des réseaux sociaux).

CONTENU DE L'EMBALLAGE

Unité d'affichage tactile x 1	Sonde métallique x 1	Pile AA x 2

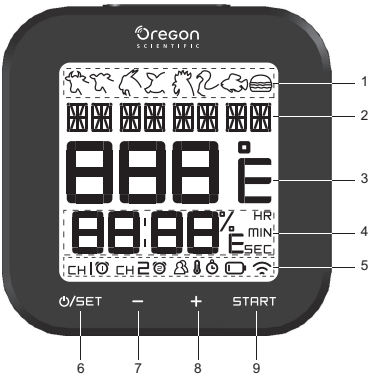
ACCESSOIRE - SONDE METALLIQUE

Le thermomètre BBQ peut fonctionner avec deux sondes métalliques simultanément. Pour commander une sonde métallique supplémentaire, visitez notre site Web à l'adresse www.oregonscientific.fr pour plus de détails.*

- Sonde métallique (AWP133)

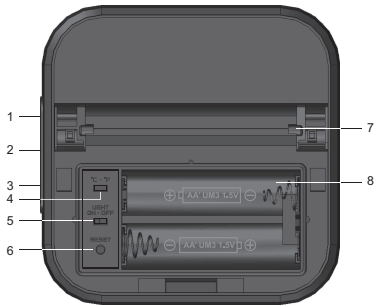
VUE D'ENSEMBLE

UNITE D'AFFICHAGE - VUE AVANT



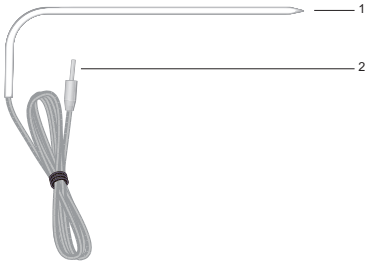
1. icônes des profils de viande
2. Mode profil de viande ; nom de l'aliment ; degré de cuisson ; état de la cuisson
3. Température actuelle;
   °C/°F: unité de mesure de la température
4. **%**: Progression de la cuisson;
   Minuteur de cuisine ;
   Température de consigne et indicateur ;
   HR/MIN/SEC: indicateur de heure / minute / seconde
5. CH1 / CH2: Canal un / canal deux ;
   / : Alerte de degré de cuisson canal un / deux ;
   : Indicateur du mode profil de viande
   : Indicateur de température de consigne;
   : Indicateur du mode minuteur;
   : Indicateur de pile faible
   : Indicateur de connexion
6. ⏻/SET: Entrez dans le réglage du mode; Lorsque le rétro-éclairage est éteint (**OFF**), appuyez sur et maintenez appuyée cette touche pour l'éteindre. Lorsque le rétro -éclairage est allumé (**ON**), appuyez sur n'importe quelle touche, appuyez sur n'importe quelle touche, puis appuyez sur et maintenez appuyée cette touche pour l'éteindre.
7. —: Diminuez la valeur du réglage.
8. +: Augmentez la valeur du réglage.
9. START: Démarrez / arrêtez le programme ou démarrez / arrêtez manuellement le comptage de temps, appuyez et maintenez pendant 5 secondes pour supprimer l'historique de cuisson.

UNITE D'AFFICHAGE - VUE ARRIERE



1. Bouchon en silicone
2. Prise du canal un
3. Prise du canal deux
4. **°C/°F**: bouton coulissant de l'unité de mesure de la température
5. **LIGHT** (Éclairage): bouton coulissant de rétro-éclairage
6. Bouton **RESET** (RÉINITIALISATION)
7. Support coulissant
8. Compartiment des piles

SONDE METALLIQUE



1. Pointe de la sonde métallique
2. Fil de connexion de la sonde métallique

DEMARRAGE

INSTALLATION DES PILES

Appuyez sur **RESET** (RÉINITIALISATION) après avoir remplacé ou installé les piles.

1. Faites glisser vers le haut pour enlever le couvercle du compartiment des piles.
2. Installez deux piles AA dans le compartiment suivant les symboles de polarité (**+/-**).
3. Remettez le couvercle du compartiment des piles .

BRANCHEMENT DE LA SONDE

Vous pouvez utiliser deux sondes en même temps. Pour commander une sonde supplémentaire, visitez notre site Web à l'adresse suivante : www.oregonscientific.fr.

Pour connecter la sonde à l'unité d'affichage :

- Retirez soigneusement le bouchon en caoutchouc et branchez la sonde de la viande dans la prise.

  La prise supérieure est destinée au canal un et la prise inférieure au canal deux.

MISE EN PLACE

Pour mettre en place l'unité d'affichage:

Vous pouvez placer l'unité d'affichage tactile sur la table ou glisser la barre de support et ajuster un angle droit pour le placer sur le bureau.

Pour installer la sonde métallique:

Pour une lecture précise de la température de votre barbecue, vous devez insérer la pointe de la sonde métallique au plus près du milieu de l'aliment que possible Le fil de la sonde mesure environ 1 mètre de long et est fait d'un matériau résistant à la chaleur jusqu'à 300 ° C. Ne faites pas chauffer le fil de la sonde près d'une source directe de chaleur.

RETRO-ECLAIRAGE

Appuyez sur n'importe quelle touche pour allumer le rétro-éclairage, puis appuyez ensuite sur la touche que vous souhaitez utiliser.

REGLAGES

Vous disposez de trois options pour sélectionner le mode désiré pour votre barbecue. Il s'agit de :

- Mode Profil de viande
- Mode température de consigne
- Mode Minuteur

SELECTIONNER LE CANAL

Après installation des piles de votre première utilisation, sélectionnez un canal où brancher votre sonde. Vous devez configurer le programme pour chaque canal individuellement.

1. Appuyez sur -/+ pour alterner entre CH 1 / CH 2, CH 1 / CH 2 clignote lors de l'installation.
2. CH 1 / CH 2: arrêtera de clignoter lorsque le programme sera en cours d'exécution.

CONNEXION BLUETOOTH

Vous pouvez télécharger une application, contrôler et voir le thermomètre BBQ via la technologie Bluetooth®v4.0.

L'application est disponible sur l'Apple Store et sur Google Play. Recherchez les termes « **Grill Right** » dans les moteurs de recherche de l'App Store et de Google Play pour trouver cette application.

Pour jumeler l'appareil avec votre Smartphone:

1. Téléchargez et installez l'app "**Grill Right**".
2. Lorsque l'appareil est en mode veille, touchez et maintenez appuyés – et + en même temps afin d'activer le mode de jumelage.
3. Activez le Bluetooth sur votre Smartphone, et ouvrez l'app "**Grill Right**".
4. Touchez dans l'app "**Grill Right**", puis touchez Pair pour lancer le jumelage. Le jumelage prends environ 30 secondes. Durant le jumelage l'icone clignote, et reste ensuite allumée lorsque le jumelage s'est effectué avec succès.

REMARQUE

- Une fois que le jumelage s'est effectué avec succès, l'appareil se connecte automatiquement à votre Smartphone lorsque le Bluetooth est activé, ou lorsqu'il se trouve à proximité de ce dernier.
- Vous ne pouvez pas activer le mode de jumelage lorsque l'unité est en mode de réglage.
- Si vous réglez le commutateur de rétro-éclairage sur **ON**, touchez n'importe quel bouton pour activer l'appareil, puis touchez le bouton correspondant à l'operation que vous souhaitez lancer.
- Visitez http://corporate.oregonscientific.com/bbq/eng/index.html pour obtenir la liste des Smartphones compatibles & ainsi que la liste des problèmes commun de jumelage.
- Pour les utilisateurs d'iPad, veuillez choisir **iPhone uniquement** dans le menu déroulant en haut à gauche de l'écran pour rechercher l'app "Grill Right", puis téléchargez l'app sur votre iPad.

UNITE DE MESURE DE LA TEMPERATURE

Pour sélectionner Fahrenheit (**°F**) ou Celsius (**°C**) comme unité de mesure de la température, faites glisser le bouton vers **°C/°F**, situé dans le compartiment des piles.

MODE PROFIL DE VIANDE

En mode Profil de viande, vous pouvez sélectionner le type d'aliment qui a été programmé pour le barbecue dans une durée de température préréglée.

Sélectionnez le type d'aliment :

1. Après avoir sélectionné un canal, appuyez sur ⏻/SET pour entrer dans le mode de réglage. Les icones de réglage (/ /) se mettent alors à clignoter.
2. Appuyez sur -/+ pour sélectionner le mode **Profil de Viande** ( ). Appuyez de nouveau sur ⏻/SET et poursuivez le réglage du type d'aliment. L'icone du type d'aliment se met alors à clignoter.
3. Appuyez sur -/+ pour choisir entre différents types d'aliments, en suivant la séquence suivante. L'icone du type d'aliment ainsi que le nom de l'aliment s'afficheront en même temps.

Séquence	Icône du type d'aliment	Nom de l'aliment
1		Bœuf
2		Veau
3		Agneau
4		Porc
5		Poulet
6		Dinde
7		Poisson
8		Hamburger

4. Appuyez sur ⏻/SET pour continuer. Le niveau de degré de cuisson se met alors à clignoter sur l'écran d'affichage.

REMARQUE L'écran s'arrête de clignoter lorsque vous sortez du mode de réglage.

Sélectionner le degré de cuisson:

Vous pouvez également définir le degré de cuisson grâce à l'application sur votre appareil mobile. Définissez les quatre principaux degrés **(RARE/MEDIUM RARE/ MEDIUM/WELL DONE)** /(SAIGNANT / MI-SAIGNANT /MI-CUIT / CUIT À POINT) sur l'unité d'affichage, vous pouvez personnaliser le degré de cuisson **(RARE/ MEDIUM RARE/MEDIUM WELL MEDIUM/MEDIUM WELL/WELL DONE/WELL DONE) /(SAIGNANT/ MI-SAIGNANT / MI-CUIT MÉDIUM/ CUIT À POINT)** sur l'application.

Les différents niveaux de degré de cuisson par défaut pour les différents types d'aliment sont listés ci-dessous:

Icone du type d'aliment	Nom de l'aliment	Niveaux de degré de cuisson disponibles
	Boeuf	**RARE (SAIGNANT) MEDIUM RARE (MI-SAIGNANT) MEDIUM (MI-CUIT) WELL DONE (CUIT À POINT)**
	Veau	**RARE (SAIGNANT) MEDIUM RARE (MI-SAIGNANT) MEDIUM (MI-CUIT) WELL DONE (CUIT À POINT)**

	Agneau	**RARE (SAIGNANT)** **MEDIUM RARE (MI-SAIGNANT)** **MEDIUM (MI-CUIT)** **WELL DONE (CUIT À POINT)**
	Porc	**MEDIUM RARE (MI-SAIGNANT)** **MEDIUM (MI-CUIT)** **WELL DONE (CUIT À POINT)**
	Poulet	**WELL DONE (CUIT À POINT)**
	Dinde	**WELL DONE (CUIT À POINT)**
	Poisson	**WELL DONE (CUIT À POINT)**
	Hamburger	**WELL DONE (CUIT À POINT)**

Rare (Saignant)	Medium Rare (Mi-sai--gnant)	Medium (Mi-cuit)	Well Done (Cuit à point)
57°C (135°F)	63°C (145°F)	71°C (160°F)	77°C (170°F)

REMARQUE Le réglage par défaut de la température de chaque degré de cuisson est conforme aux normes du Département de l'agriculture des États-Unis.

5. Appuyez sur +/- pour choisir entre **RARE**/ **MEDIUM RARE** / **MEDIUM/WELL DONE**, puis appuyez sur ⏻/SET pour confirmer.

REMARQUE Si vous réglez le commutateur de rétro-éclairage sur **ON**, touchez n'importe quel bouton pour activer l'appareil, puis touchez le bouton correspondant à l'operation que vous souhaitez lancer.

MODE TEMPERATURE DE CONSIGNE

Dans le mode Température de consigne (🌡), vous pouvez directement régler la température désirée pour votre barbecue.

Régler la température de consigne :

1. Après avoir sélectionné un canal, appuyez sur ⏻/SET pour entrer dans le mode de réglage. Les icones de réglage (🍴 / 🌡 / ⏱) se mettent alors à clignoter.
2. Appuyez sur -/+ pour sélectionner le mode **Température de consigne** (🌡). Appuyez de nouveau sur ⏻/SET pour poursuivre. L'affichage de la température clignote.
3. Appuyez sur -/+ pour ajuster la valeur de la température.
4. Appuyez sur ⏻/SET pour confirmer le réglage.

REMARQUE L'écran s'arrête de clignoter lorsque vous sortez du mode de réglage.

REMARQUE Si vous réglez le commutateur de rétro-éclairage sur **ON**, touchez n'importe quel bouton pour activer l'appareil, puis touchez le bouton correspondant à l'operation que vous souhaitez lancer.

MODE MINUTEUR

Dans le mode Minuteur ( ), vous pouvez directement définir un programme de minuterie pour votre grillade. Une fois que le minuteur démarre, le temps est décompté. Toutefois, si vous n'arrêtez pas le minuteur, il continuera de compter jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

Régler le minuteur:

1. Après avoir sélectionné un canal, appuyez sur ⏻/SET pour entrer dans le mode de réglage. Les icones de réglage (/ /) se mettent alors à clignoter.
2. Appuyez sur -/+ pour sélectionner le mode **Minuteur** ( ). Appuyez de nouveau sur ⏻/SET pour poursuivre. L'affichage du minuteur clignote.
3. Appuyez sur -/+ pour choisir un format de temps pour le minuteur: HR MIN (heure: minute) ou MIN SEC (minute: seconde). Appuyez sur ⏻/SET pour sélectionner le format choisi. L'affichage du minuteur clignote.
4. Appuyez sur -/+ pour ajuster la valeur (jusqu'a 23 heures 59 minutes and 59 secondes). Appuyez sur ⏻/SET pour confirmer le réglage.

REMARQUE L'écran s'arrête de clignoter lorsque vous sortez du mode de réglage.

REMARQUE Si vous réglez le commutateur de rétro-éclairage sur **ON**, touchez n'importe quel bouton pour activer l'appareil, puis touchez le bouton correspondant à l'operation que vous souhaitez lancer.

ALERTE SONORE ET VOYANT D'ETAT

Il existe quatre sortes de rétro-éclairage LED affichées sur l'écran tout en montrant les différents degrés de cuisson de votre grillade.

Si vous ne voulez pas qu'un voyant s'allume, éteignez le bouton **light (éclairage)** dans le compartiment des piles.

	Cuisson	**Pré-alerte**	**Prêt**	**Trop cuit**
Couleur du voyant	Jaune	Ambre	Rouge	Clignotant en rouge
Alerte sonore	s.o.	4 bips	4 bips/ seconde	8 bips/ seconde

MARCHE/ARRET

Si vous souhaitez basculer entre différents modes de cuisson, vous devez arrêter le mode actuel, puis effectuez à nouveau les réglages.

Démarrage du programme:

Lorsque le réglage est terminé, appuyez sur **START** (DÉMARRER) pour lancer le programme de mesure.

Arrêt du réglage:

- Pendant tout réglage, appuyez sur **START** (DÉMARRER) pour interrompre le réglage et revenir au mode veille.

Démarrage du réglage:

- Une fois que vous arrêtez un réglage et refaites un nouveau réglage du mode, appuyez sur ⏻/SET (RÉGLER).

ALLUMER/ETEINDRE L'APPAREIL

- Lorsque l'appareil est éteint, appuyez sur et maintenez appuyée la touche ⏻/SET pour allumer l'appareil.
- Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur et maintenez appuyée la touche ⏻/SET pour éteindre l'appareil.

Vous ne pouvez pas appuyer sur et maintenir appuyée la touche ⏻/SET pour éteindre l'appareil lorsque ce dernier est en mode de réglage ou lorsque l'écran affiche **COOKING**.

Pour éteindre l'appareil lorsque ce dernier est en mode de réglage:

- Appuyez sur ⏻/SET de manière répétée pour retourner en mode veille, puis appuyez sur et maintenez appuyée la touche ⏻/SET pour éteindre l'appareil.

Pour éteindre l'appareil lorsque ce dernier affiche COOKING:

- Appuyez sur **START** pour quitter, puis appuyez sur et maintenez appuyée la touche ⏻/SET pour éteindre l'appareil.

REMARQUE Si le rétro-éclairage est sur **ON**, appuyez sur n'importe quelle touche pour activer l'appareil, puis appuyez sur la touche correspondant a l'opération que vous souhaitez accomplir.

REMARQUE L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 3 heures de veille.

FONCTIONNEMENT

MODE PROFIL DE VIANDE

Avant de commencer ce mode, assurez-vous que la pointe de la sonde est correctement insérée dans l'aliment.

Lancer votre mode

- Appuyez sur **START** (DÉMARRER) pour activer le mode. Une fois que l'appareil commence à fonctionner, vous pourrez voir l'état de la cuisson, le degré de cuisson sélectionné, le type de viande, la température actuelle et les données de progression (%) sur l'écran.

MODE TEMPERATURE DE CONSIGNE

Une fois que vous activez ce mode, vous pourrez visualiser l'état de cuisson, la température actuelle des aliments, la température de consigne pour la cuisson et les données de progression (%) au même moment.

MODE MINUTEUR

Une fois que vous activez ce mode, vous pourrez visualiser l'état de cuisson, la température actuelle des aliments et le compte à rebours au même moment.

REMARQUE Si l'aliment est trop cuit, le minuteur continuera de fonctionner mais en comptant avec des bips sonores.

REMARQUE Il n'est pas nécessaire que la sonde soit insérée avant le démarrage du programme.

SUPPRESSION DE L'HISTORIQUE DE CUISSON

Appuyez et maintenez **START** (DÉMARRER) pendant 5 secondes pour supprimer le dernier réglage du mode de cuisson.

REINITIALISATION

Appuyez sur **RESET** (RÉINITIALISATION) dans le compartiment des piles à l'aide d'un objet pointu tel qu'un trombone déplié.

CARACTERISTIQUES

TYPE	DESCRIPTION
UNITÉ D'AFFICHAGE	
L x l x h	3,54 x 3,54 x 1,20 po 90 x 90 x 30.5 mm
Poids	146 g (5,15 onces) sans piles
Plage de mesure de la température	0°C à 300°C (32°F à 572°F)
Unité de température	°C / °F
Puissance	Piles de 2 x UM-3 (AAA) 1,5V
Résistance à la chaleur de l'émetteur / support de table	Environ 60 °C (140 °F)
Cycle de mesure	6 secondes

SONDE METALLIQUE	
Longueur	175 mm (7 po)
Poids	62 g (2,22 onces)
Résistance à la chaleur de la sonde métallique	Environ 380 °C (716 °F)
Plage de température	0°C à 300°C (32°F ào 572°F)

PRECAUTIONS

- Ne pas soumettre le produit à une force excessive, au choc, à la poussière, aux changements de température ou à l'humidité.
- Ne pas couvrir les trous de ventilation avec des journaux, rideaux etc...
- Ne pas immerger le produit dans l'eau. Si vous renversez du liquide sur l'appareil, séchez-le immédiatement avec un tissu doux.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des matériaux corrosifs ou abrasifs.
- Ne pas trafiquer les composants internes. Cela invalidera votre garantie.
- N'utilisez que des piles neuves. Ne pas mélanger des piles neuves et usagées.
- Les images de ce manuel peuvent différer de l'aspect réel du produit.
- Lorsque vous désirez vous débarrasser de ce produit, assurez-vous qu'il soit collecté séparément pour un traitement adapté.
- Le poser sur certaines surfaces en bois peut endommager la finition du meuble, et Oregon Scientific ne peut en être tenu responsable. Consultez les mises en garde du fabricant du meuble pour de plus amples informations.
- Le contenu du présent manuel ne peut être reproduit sans la permission du fabriquant.
- Ne pas jeter les piles usagées dans les containers municipaux non adaptés. Veuillez effectuer le tri de ces ordures pour un traitement adapté si nécessaire.
- Veuillez remarquer que certains appareils sont équipés d'une bande de sécurité. Retirez la bande du compartiment des piles avant la première utilisation.

REMARQUE Les caractéristiques techniques de ce produit et le contenu de ce manuel peuvent être soumis à modifications sans préavis.

REMARQUE Caractéristiques et accessoires ne seront pas valables pour tous les pays. Pour plus d'information, contacter le détaillant le plus proche.

À PROPOS D'OREGON SCIENTIFIC

Pour plus d'informations sur les produits Oregon Scientific France, rendez-vous sur notre site www.oregonscientific.com.

Besoin de plus d'informations? Contactez notre service client expert à boutique@oregonscientific.fr

Oregon Scientific Global Distribution Limited se réserve le droit d'interpréter tout contenu, termes et provisions du présent manuel de l'utilisateur et de les amender

à sa seule discrétion, n'importe quand et sans avis préalable. Dans la mesure où des incohérences sont constatées entre la version anglaise et les versions traduites en langues étrangères, la version anglaise prévaudra.

EU – DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Par la présente Oregon Scientific déclare que le Thermomètre BBQ Bluetooth (Modèle : AW133) est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la directive 999/5/CE. Une copie signée et datée de la déclaration de conformité est disponible sur demande auprès de notre Service Client.

PAYS CONCERNÉS RTT&E

Tous les pays Européens, la Suisse (CH)
et la Norvège (N)

IT

Termometro Grill Right Bluetooth BBQ

Modello: AW133

Manuale utente

INDICE

Istruzione **2**
Contenuto Della Confezione **2**
Accessorio-Sonda In Metallo **2**
Panoramica **2**
Display - Vista Anteriore 2
Display - Vista Posteriore 3
Sonda In Metallo 4
Per Iniziare **4**
Installazione Delle Batterie 4
Collegamento Della Sonda 4
Posizionamento 4
Retroilluminazione 5
Impostazioni **5**
Selezione Canale 5
Abbinamento Bluetooth 5
Unità Di Misurazione Della Temperatura 6
Modalità Profilo Carne 6
Modalità Temperatura Desiderata 8
Modalità Timer 9
Suono Di Avviso E Luce Stato LED 9
Avvio/Interruzione 9
Accendere / Spegnere L'unita' 10
Funzionamento **10**
Modalità Profilo Carne 10
Modalità Temperatura Desiderata 10
Modalità Timer 11
Eliminare La Cronologia Di Cottura 11
Reset **11**
Specifiche Tecniche **11**
Precauzioni **12**
Informazioni Su Oregon Scientific **12**
Dichiarazione Di Conformita'UE **13**

ISTRUZIONE

Grazie per aver scelto il Termometro Grill Right Bluetooth BBQ della Oregon Scientific™. Semplicemente programmate la vostra scelta di carne e la temperatura desiderata od il tempo di cottura o sullo schermo tattile dell'unità o sul vostro dispositivo intelligente tramite la app corrispondente. Quando il vostro piatto è cotto a perfezione, il termometro vi avviserà tramite un indicatore a colori codificati e sul vostro dispositivo intelligente. Non è necessario attendere vicino al grill per monitorare lo stato di cottura.

La app vi permette di condividere sulle piattaforme sociali le vostre ricette ed anche le foto dei vostri piatti integrate nel testo.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

Display con tasti di scelta rapida x 1	Sonda in metallo x 1	Batteria AA x 2

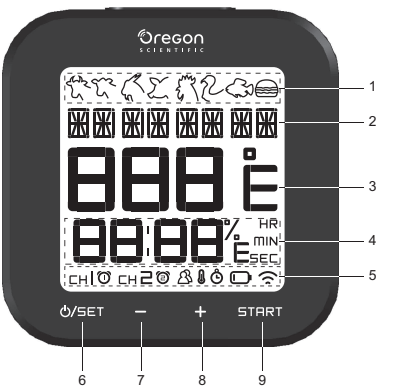
ACCESSORIO-SONDA IN METALLO

Il termometro BBQ è in grado di funzionare contemporaneamente con due sonde in metallo. Per ordinare un'altra sonda in metallo, visitare il nostro sito Web all'indirizzo www.oregonscientific.com per ulteriori informazioni.*

- Sonda in metallo (AWP133)

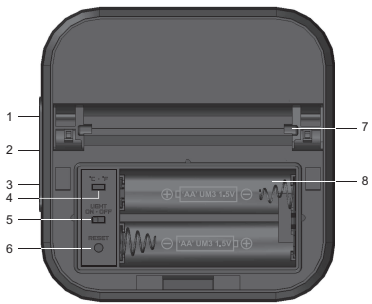
PANORAMICA

DISPLAY - VISTA ANTERIORE



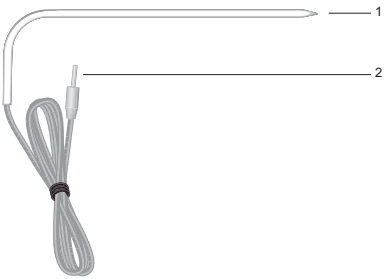
1. Icone profilo carne.
2. Modalità profilo carne; nome del cibo; livello di cottura; stato della cottura.
3. Temperatura corrente;
   °C/°F: unità di misurazione della temperatura.
4. **%**: avanzamento della cottura;
   Timer cottura; temperatura desiderata e indicatore **HR/MIN/SEC**: indicatore ore/minuti/secondi.
5. CH1 / CH2: canale uno/canale due;
   / : avvisi sul livello di cottura per il canale uno/due;
   : indicatore modalità profilo carne;
   : indicatore temperatura desiderata;
   : indicatore modalità timer;
   : indicatore batteria in esaurimento;
   : indicatore di abbinamento.
6. /SET: accedere all'impostazione modalità; Quando la retroilluminazione è su **OFF** (**SPENTO**), tenete premuto per spegnere. Quando la retroilluminazione è su **ON** (**ACCESO**), premete qualsiasi tasto e tenete premuto per spegnere.
7. —: ridurre il valore dell'impostazione.
8. +: aumentare il valore dell'impostazione.
9. START: avviare/interrompere il programma oppure avviare/interrompere manualmente il conteggio del tempo; premere e tenere premuto per 5 secondi per eliminare la cronologia di cottura.

DISPLAY - VISTA POSTERIORE



1. Cappuccio in silicone
2. Presa jack canale uno
3. Presa jack canale due
4. **°C/°F**: pulsante a scorrimento unità di misurazione della temperatura
5. **LIGHT** (Illuminazione): pulsante a scorrimento retroilluminazione
6. Pulsante **RESET**
7. Supporto scorrevole
8. Vano batterie

SONDA IN METALLO

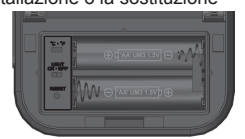


1. Punta della sonda in metallo
2. Cavo connettore della sonda in metallo

PER INIZIARE

INSTALLAZIONE DELLE BATTERIE

Premere **RESET** dopo l'installazione o la sostituzione delle batterie.



1. Far scivolare verso l'alto per togliere il coperchio del vano batterie.
2. Inserire due batterie AA nel vano come indicato dai simboli della polarità (**+/-**).
3. Rimettere il coperchio del vano batterie.

COLLEGAMENTO DELLA SONDA

È possibile usare contemporaneamente due sonde. Per ordinare un'altra sonda, visitare il nostro sito Web all'indirizzo www.oregonscientific.com.

Collegare la sonda al display:

- Estrarre il cappuccio in gomma facendo attenzione, quindi inserire la sonda della carne nella presa.

  La presa superiore è per il canale uno, quella inferiore per il canale due.

POSIZIONAMENTO

Posizionare il display:

È possibile posizionare il display sul tavolo e regolare l'inclinazione del display utilizzando il supporto a scomparsa.

Posizionare la sonda in metallo:

Per una lettura accurata della temperatura della grigliata, inserire la punta d ella sonda in metallo il più vicino possibile al centro del cibo.

Il cavo della sonda è lungo circa 1 metro e fatto di materiale resistente al calore fino a 300 °C, non riscaldare il cavo da una fonte diretta di calore.

RETROILLUMINAZIONE

Toccate qualsiasi tasto per accendere, quindi toccate il tasto desiderato per utilizzarlo.

IMPOSTAZIONI

Sono disponibili tre opzioni per selezionare la modalità desiderata per la grigliata. Esse sono

- Modalità profilo carne
- Modalità temperatura desiderata
- Modalità timer

SELEZIONE CANALE

Una volta installate le batterie per il primo utilizzo, selezionare un canale per la sonda collegata. Impostare il programma singolarmente per ogni canale.

1. Premere -/+ per passare da CH1 a CH2 e viceversa; CH1 a CH2 lampeggia durante l'impostazione.
2. CH1 a CH2 diventerà stabile durante l'esecuzione del programma.

ABBINAMENTO BLUETOOTH

È possibile scaricare un'applicazione e controllare e visualizzare il termometro BBQ attraverso la tecnologia Bluetooth®v4.0.

L'applicazione è disponibile sia in Apple App Store sia in Google Play Store. Cercate "**Grill Right**" nel motore di ricerca per trovare la app.

Per accoppiarvi con il vostro dispositivo intelligente:

1. Scaricare ed installare la app "**Grill Right**".
2. Quando l'unità è in modalità di attesa, toccate e tenete premuto – e + allo stesso tempo per abilitare la modalità di accoppiamento.
3. Accendere il Bluetooth sul vostro dispositivo intelligente quindi aprite la app "**Grill Right**".
4. Toccate nella app"**Grill Right**", quindi toccate Pair per avviare l'accoppiamento. L'accoppiamento prende fino a 30 secondi, durante l'accoppiamento l'icona lampeggia e resterà accesa quando l'accoppiamento si è completato con successo ogni volta che viene connesso.

NOTA

- Una volta che l'accoppiamento è avvenuto con successo, l'unità si connette automaticamente con il dispositivo intelligente quando esso viene acceso, o si sposta nel raggio d'azione della base.
- Non potete abilitare la modalità di accoppiamento quando l'unità è in modalità di impostazione.
- Se impostate l'interruttore della retroilluminazione su **ON**, toccate qualsiasi tasto per attivare, quindi toccate il tasto desiderato per l'utilizzo descritto qui sopra.
- Visitate il sito http://corporate.oregonscientific.com/bbq/eng/index.html per l'elenco dei dispositivi intelligenti compatibili & problemi di accoppiamento.
- Per I possessori di iPad, vogliate scegliere **solo iPhone** dalla parte sukperiore sinistra del menu a tendina, e ricercare "Grill Right" e scaricarlo sul vostro iPad.

UNITÀ DI MISURAZIONE DELLA TEMPERATURA

Per selezionare Fahrenheit (**°F**) o Celsius (**°C**) quale unità di misurazione della temperatura, aprire il vano batterie e selezionare l'unità di misura desiderata.

MODALITÀ PROFILO CARNE

Nella modalità Profilo carne è possibile selezionare il tipo di cibo programmato per grigliare secondo una durata della temperatura preimpostata.

Selezionare il tipo di cib:

1. Dopo aver selezionato un canale, toccate ⏻/SET per entrare in modalità impostazione, lampeggeranno le icone di impostazione (/ /) .
2. Toccate -/+ per selezionare la modalità **Profilo Carne** ( ). Toccate di nuovo ⏻/SET e continuate ad impostare il vostro tipo di cibo, l'icona del tipo di cibo lampeggia.
3. Toccate -/+ per selezionare tra i diversi tipi di cibo nella seguente sequenza, in cui l'icona ed il nome del tipo di cibo saranno visualizzate allo stesso tempo.

Sequenza	Icona tipo di cibo	Nome cibo
1		Manzo
2		Vitello
3		Agnello
4		Maiale
5		Pollo
6		Tacchino
7		Pesce
8		Hamburger

4. Toccate ⏻/SET per procedere. Il livello di cottura lampeggia sullo schermo dell'unità.

NOTA Lo schermo smette di lampeggiare quando l'unità esce dalla modalità impostazione.

Selezionare il livello di cottura:

È anche possibile impostare il livello di cottura attraverso l'applicazione nel dispositivo mobile. Selezionare i quattro livelli principali **(RARE/MEDIUM RARE/MEDIUM/WELL DONE)** /(AL SANGUE/MEDIA AL SANGUE/MEDIA/ BEN COTTA) nel display; è possibile personalizzare il livello di cottura **(RARE/MEDIUM RARE/MEDIUM/ MEDIUM WELL/WELL DONE/WELL DONE)** /(AL SANGUE/MEDIA AL SANGUE/MEDIUM BENE MEDIA/ MEDIUM BENE/BEN COTTA/BEN COTTA) attraverso l'applicazione.

I livelli di default della cottura per il tipo di cibo sono elencati di seguito:

Icona tipo di cibo	Nome del cibo	Livello di cottura disponibile
	Manzo	**RARE (AL SANGUE)** **MEDIUM RARE (POCO COTTO)** **MEDIUM (COTTURA MEDIA)** **WELL DONE (BEN COTTO)**
	Vitello	**RARE (AL SANGUE)** **MEDIUM RARE (POCO COTTO)** **MEDIUM (COTTURA MEDIA)** **WELL DONE (BEN COTTO)**

	Agnello	**RARE (AL SANGUE)** **MEDIUM RARE** **(POCO COTTO)** **MEDIUM** **(COTTURA MEDIA)** **WELL DONE (BEN COTTO)**
	Maiale	**MEDIUM RARE** **(POCO COTTO)** **MEDIUM** **(COTTURA MEDIA)** **WELL DONE (BEN COTTO)**
	Pollo	**WELL DONE (BEN COTTO)**
	Tacchino	**WELL DONE (BEN COTTO)**
	Pesce	**WELL DONE (BEN COTTO)**
	Hamburger	**WELL DONE (BEN COTTO)**

Rare (Al sangue)	**Medium Rare (Media al sangue)**	**Medium (Media)**	**Well Done (Ben cotta)**
57°C (135°F)	63°C (145°F)	71°C (160°F)	77°C (170°F)

NOTA L'impostazione predefinita della temperatura di ogni livello di cottura segue gli standard USDA.

5. Toccate +/- per cambiare tra **RARE**/ **MEDIUM RARE** / **MEDIUM/WELL DONE**, quindi toccate ⏻/SET per confermare.

NOTA Se impostate l'interruttore della retroilluminazione su **ON**, toccate qualsiasi tasto per attivare, quindi toccate il tasto desiderato per l'utilizzo descritto qui sopra.

MODALITÀ TEMPERATURA DESIDERATA

Nella modalità Temperatura desiderata (🌡), è possibile impostare direttamente una temperatura selezionata per la grigliata.

Impostare la temperatura desiderata:

1. Dopo aver selezionato un canale, toccate ⏻/SET per entrare in modalità impostazione, lampeggeranno le icone di impostazione (👤 / 🌡 / ⏱).
2. Toccate -/+ per selezionare la modalità **Temperatura desiderata** (🌡). Toccare di nuovo ⏻/SET per procedere. La visualizzazione della temperatura lampeggia.
3. Toccate -/+ per regolare il valore della temperatura.
4. Toccate ⏻/SET per confermare l'impostazione.

NOTA Lo schermo smette di lampeggiare quando l'unità esce dalla modalità impostazione.

NOTA Se impostate l'interruttore della retroilluminazione su **ON**, toccate qualsiasi tasto per attivare, quindi toccate il tasto desiderato per l'utilizzo descritto qui sopra.

MODALITÀ TIMER

Nella modalità Timer ( ), è possibile impostare direttamente un programma timer per la grigliata. Una volta avviato il timer, il tempo restante sarà conteggiato alla rovescia. Tuttavia, se non si interrompe il timer, esso continuerà a contare in senso crescente fino a quando non lo si spegne.

Imposta timer:

1. Dopo aver selezionato un canale, toccate ⏻/SET per entrare in modalità impostazione, lampeggeranno le icone di impostazione (/ /).
2. Toccate -/+ per selezionare la modalità **Temperatura Desiderata** ( ). Toccate di nuovo ⏻/SET per procedere. La visualizzazione del formato dell'ora lampeggia.
3. Toccate -/+ per selezionare un formato ora: HR MIN (ora: minuti) oppure MIN SEC (minuti: secondi). Toccate ⏻/SET per selezionare il formato desiderato. La visualizzazione del formato dell'ora lampeggia.
4. Toccate -/+ per regolare il valore (fino a 23 ore 59 minuti e 59 secondi). Toccate ⏻/SET per confermare l'impostazione.

NOTA Lo schermo smette di lampeggiare quando l'unità esce dalla modalità impostazione.

NOTA Se impostate l'interruttore della retroilluminazione su **ON**, toccate qualsiasi tasto per attivare, quindi toccate il tasto desiderato per l'utilizzo descritto qui sopra.

SUONO DI AVVISO E LUCE STATO LED

Sono disponibili quattro tipi di retroilluminazione LED nello schermo mentre si visualizzano i vari livelli di cottura del cibo grigliato.

Se non si desidera accendere alcun LED, spegnere il pulsante **light** nel vano batterie.

	Cottura	**Preav-viso**	**Pronto**	**Troppo cotto**
Colore LED	Giallo	Arancione	Rosso	Rosso lampeg-giante
Suono di avviso	n/a	4 bip	4 bip/ secondo	8 bip/ secondo

AVVIO/INTERRUZIONE

Se si desidera passare tra le varie modalità di cottura, occorre interrompere quella corrente ed eseguire nuovamente le impostazioni.

Avvio programma:

Una volta terminata l'impostazione, premere **START** per avviare il programma di misurazione.

Interruzione impostazione:

- Durante un'impostazione, premere **START** per interrompere l'impostazione e tornare alla modalità di inattività.

Avvio impostazione:

- Una volta interrotta un'impostazione ed eseguita l'impostazione di una nuova modalità, premere ⏻/SET.

ACCENDERE/SPEGNERE L'UNITA'

- Quando l'unità è spenta, toccate e tenete premuto ⏻/SET per accendere.
- Quando l'unità è in attesa, toccate e tenete premuto ⏻/SET per spegnere.

Non potete toccare e tenere premuto ⏻/SET per spegnere quando l'unità è in modalità impostazione o quando lo schermo mostra **COOKING** (**IN COTTURA**).

Per spegnere l'unità quando è in modalità impostazione:

- Toccate ⏻/SET ripetutamente per ritornare in attesa, quindi toccate e tenete premuto ⏻/SET per spegnere.

Per spegnere l'unità quando mostra COOKING (IN COTTURA):

- Toccate **START** (**AVVIO**) per uscire, quindi toccate e tenete premuto ⏻/SET per spegnere.

NOTA Se impostate l'interruttore della retroilluminazione su **ON**, toccate qualsiasi tasto per attivare, quindi toccate il tasto desiderato per l'utilizzo descritto qui sopra.

NOTA L'unità si spegne quando resta in modalità in attesa per 3 ore.

FUNZIONAMENTO

MODALITÀ PROFILO CARNE

Prima di avviare questa modalità, accertarsi che la punta della sonda sia inserita correttamente nel cibo.

Avviare la modalità

- Premere **START** per attivare la modalità. Quando il funzionamento è avviato, è possibile visualizzare nello schermo del display lo stato della cottura, il livello di cottura selezionato, il tipo di carne, la temperatura corretta e i dati di avanzamento (%).

MODALITÀ TEMPERATURA DESIDERATA

Una volta attivata questa modalità, è possibile visualizzare contemporaneamente lo stato della cottura, la temperatura del cibo corrente, la temperatura di cottura desiderata e i dati di avanzamento (%).

MODALITÀ TIMER

Una volta attivata questa modalità, è possibile visualizzare contemporaneamente lo stato della cottura, la temperatura del cibo corrente e il timer di conto alla rovescia.

NOTA Se il cibo è troppo cotto, il timer continuerà a funzionare ma conterà in senso crescente emettendo dei suoni di avviso.

NOTA Non occorre inserire la sonda prima di avviare il programma.

ELIMINARE LA CRONOLOGIA DI COTTURA

Premere e tenere premuto **START** per 5 secondi per eliminare l'ultima impostazione della modalità di cottura.

RESET

Premere **RESET** nel vano batterie utilizzando un oggetto appuntito come un fermaglio carta raddrizzato.

SPECIFICHE TECNICHE

TIPO	DESCRIZIONE
DISPLAY	
L x W x H	3,54 x 3,54 x 1,20 pollici 90 x 90 x 30.5 mm
Peso	146 g (5,15 once) senza batterie
Intervallo di misurazione della temperatura	Da 0°C a 300°C (da 32°F a 572°F)
Unità temperatura	°C/°F
Alimentazione	2 x batterie UM-3 (AAA) 1.5V
Resistenza al calore per il trasmettitore/supporto per il tavolo	Circa 60 °C (140 °F)
Ciclo di misurazione	6 secondi
SONDA IN METALLO	
Lunghezza	175 mm (7 pollici)
Peso	62 g (2,22 once)
Resistenza al calore per la sonda in metallo	Circa 380 °C (716 °F)
Intervallo di temperatura	Da 0°C a 300°C (da 32°F a 572°F)

PRECAUZIONI

- Non sottoporre il prodotto a forza eccessiva, urti, polvere, sbalzi di temperatura o umidità.
- Non otturare i fori di aerazione con oggetti come giornali, tende, etc.
- Non immergere l'unità in acqua. Se si versa del liquido sul prodotto, asciugarlo immediatamente con un panno morbido e liscio.
- Non pulire l'unità con materiali abrasivi o corrosivi.
- Non manomettere i componenti interni. In questo modo si invalida la garanzia.
- Utilizzare solo batterie nuove. Non mescolare batterie nuove con batterie usate.
- Le immagini del manuale possono differire dalla realtà.
- Al momento dello smaltimento del prodotto, utilizzare la raccolta differenziata.
- Oregon Scientific declina ogni responsabilità per eventuali danni alle finiture causati dal posizionamento del prodotto su determinati tipi di legno. Consultare le istruzioni fornite dal fabbricante del mobile per ulteriori informazioni.
- Il contenuto di questo manuale non può essere ristampato senza l'autorizzazione del fabbricante.
- Non smaltire le batterie vecchie come rifiuto non differenziato. È necessario che questo rifiuto venga smaltito mediante raccolta differenziata per essere trattato in modo particolare.
- Alcune unità sono dotate di una striscia di sicurezza per le batterie. Rimuovere la striscia dal vano batterie prima del primo utilizzo.

NOTA Le specifiche tecniche del prodotto e il contenuto del manuale per l'utente possono essere modificati senza preavviso.

NOTA Caratteristiche e accessori non disponibili in tutti i paesi. Per ulteriori informazioni, rivolgersi al proprio rivenditore.

INFORMAZIONI SU OREGON SCIENTIFIC

Per ulteriori informazioni sui prodotti Oregon Scientific, visitate il nostro sito web www.oregonscientific.com.

Per richiedere informazioni, contattate il nostro Servizio Clienti all'indirizzo info@oregonscientific.it

Oregon Scientific Global Distribution Limited si riserva il diritto di interpretare e definire eventuali contenuti, termini e disposizioni contenuti in questo manuale per l'utente e di modificarli, a sua esclusiva discrezione, in qualsiasi momento e senza preavviso. Nella misura in cui risultassero incongruenze tra la versione in inglese e quelle in altre lingue, farà fede la versione in inglese.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'UE

Con la presente Oregon Scientific dichiara che questo Termometro Grill Right Bluetooth BBQ(Modello: AW133) è conforme ai requisiti essenzialied alle altre disposizioni pertinenti stabilite dalla direttiva 1999/5/CE. Una copia firmata e datata della Dichiarazione di Conformità è disponibile, su richiesta, tramite il servizio clienti della Oregon Scientific.

PAESI CONFORMI ALLA DIRETTIVA R&TTE

Tutti I Paesi UE, Svizzera (CH)
e Norvegia (N)

Grill Right Bluetooth BBQ thermometer

Model: AW133

Gebruikershandboek

INHOUD

Aanwijzingen **2**
Inhoud Van De Verpakking **2**
Accessoires-Metalen Thermometer **2**
Overzicht **2**
Display Eenheid - Vooraanzicht 2
Display Eenheid - Achter Aanzicht 3
Metalen Thermometer 4
Om Te Beginnen **4**
Plaatsing Van De Batterijen 4
Aansluiten Van De Thermometer 4
Plaatsing 4
Achtergrondverlichting 5
Instellingen **5**
Selecteer Kanaal 5
Bluetooth Pairing 6
Temperatuurmeeteenheid 6
Vleesprofielmode 6
Gewenstetemperatuur-Mode 8
Timer Mode 8
Status Lampje 9
Starten/Stoppen 9
Het Apparaat In-/Uitschakelen 10
Bedrijf **10**
Vleesprofielmode 10
Gewenstetemperatuur-Mode 10
Timer Mode 11
Verwijder Kookhistorie 11
Reset **11**
Specificaties **11**
Waarschuwingen **12**
Over Oregon Scientific **12**
EU Conformiteits Verklaring **13**

AANWIJZINGEN

Dank u voor uw aankoop van de Oregon Scientific™ Grill Right Bluetooth BBQ Thermometer. Programmeer gewoon uw keuze uit vlees, en stel de temperatuur of baktijd in. Gebruik het tiptoets display of uw slimme apparaat via de bijbehorende app. Wanneer uw entree tot in de perfectie is gekookt, zal de thermometer u via de kleurgecodeerde indicator en op uw slimme apparaat waarschuwen. U hoeft niet bij de grill te wachten om bij het kookproces te blijven.

De app stelt u in staat om uw recepten te delen via sociale media en zelfs tekst te integreren met de foto's van uw gerechten.

INHOUD VAN DE VERPAKKING

Aanraakscherm x 1	Metalen thermometer x 1	AA batterij x 2

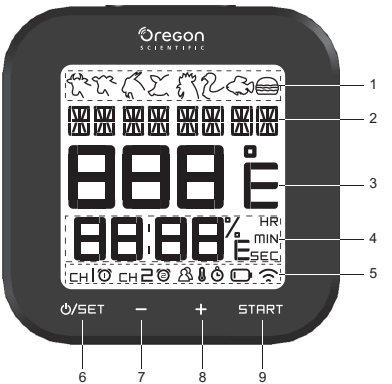
ACCESSOIRES-METALEN THERMOMETER

De BBQ thermometer kan met twee metalen thermometers tegelijk werken. Om een extra metalen thermometer te bestellen, kunt u onze website bezoeken op www.oregonscientific.com voor meer informatie. *

- Metalen thermometer (AWP133)

OVERZICHT

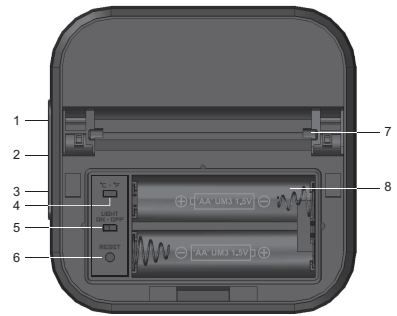
DISPLAY EENHEID - VOORAANZICHT



1. Vleesprofielikonen

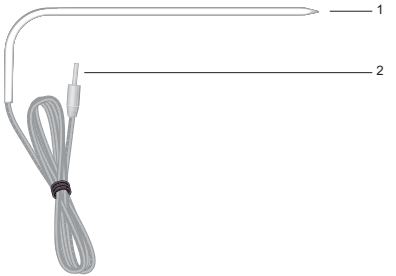
2. Vleesprofielmode; naam van het voedsel; garingsniveau; kookstatus
3. Huidige temperatuur;
   °C/°F: temperatuurmeeteenheid
4. **%**: Kookvoortgang;
   Kooktimer;
   Gewenste temperatuur & indicator;
   HR/MIN/SEC: uur/minuut/seconde indicator
5. CH1 / CH2: Kanaal een/kanaal twee;
   / : Waarschuwingen garingsniveau voor kanaal een/twee;
   : Indicator vleesprofielmode
   : Indicator gewenste temperatuur;
   : Indicator Timer mode;
   : Indicator lage batterijspanning
   : Pairingindicator
6. ⏻/SET: Deze toets ingedrukt houden om het toestel uit te schakelen, wanneer de achtergrondverlichting op **OFF** staat in het batterijcompartiment. Indien de achtergrondverlichting op **ON** staat, dient u eerst een willekeurige toets te drukken en daarna de **SET** toets ingedrukt te houden tot het toestel uitschakelt.
7. —: Verlaag de waarde van de instelling.
8. +: Verhoog de waarde van de instelling.
9. START: start/stop het programma of start/stop met de hand het aftellen van de tijd; druk en houd ingedrukt gedurende 5 seconden om de kookhistorie te verwijderen.

DISPLAY EENHEID - ACHTER AANZICHT



1. Siliconen kap
2. Kanaal een connector
3. Kanaal twee connector
4. **Light** (Licht)**:** Schuiftoets achtergrondverlichting
5. **°C/°F**: schuiftoets temperatuurmeeteenheid
6. **RESET-** toets
7. Schuifsteun
8. Batterijvak

METALEN THERMOMETER



1. Punt van metalen thermometer
2. Aansluitsnoer metalen thermometer

OM TE BEGINNEN

PLAATSING VAN DE BATTERIJEN

Druk op **RESET** nadat de batterij is geplaatst of vervangen.

1. Schuif omhoog om het deksel van het batterijvak te verwijderen.
2. Plaats twee batterijen in het vak zoals met de polariteitssymbolen (**+/-**) is aangegeven.
3. Plaats batterijdeksel terug.

AANSLUITEN VAN DE THERMOMETER

U kunt twee thermometers tegelijkertijd gebruiken. Om een extra thermometer te bestellen, kunt u terecht op onze website www.oregonscientific.com.

Om de thermometer te verbinden met het beeldscherm:

- Trek voorzichtig de rubberen kap weg en steek de vleesthermometer in de connector.

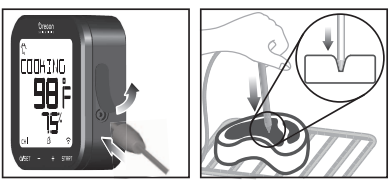
  De bovenste connector is voor kanaal een, de onderste voor kanaal twee.

PLAATSING

Om de displayeenheid te plaatsen:

U kunt het aanraakscherm op tafel leggen of schuif de standaard uit in een rechte hoek om de plaatsing aan te passen.

Plaatsen van de metalen thermometer:



Voor een nauwkeurige temperatuurmeting van uw grill moet u de punt van de metalen thermometer zo dicht mogelijk bij het midden van het gerecht insteken.

De draad van de sonde is ongeveer 1 meter lang en gemaakt van hittebestendig materiaal tot 300°C. De draad niet blootstellen aan direct vuur.

ACHTERGRONDVERLICHTING

Tik op een willekeurige toets om in te schakelen en tik vervolgens op de gewenste toets voor bediening.

INSTELLINGEN

Er zijn drie opties om de gewenste modus voor uw grill te selecteren. Deze zijn

- Vleesprofielmode
- Gewenstetemperatuur-mode
- Timer mode

SELECTEER KANAAL

Na de batterij-installatie voorafgaande aan uw eerste gebruik, selecteer een kanaal voor uw aangesloten thermometer. U moet het programma voor elk kanaal afzonderlijk instellen.

1. Tik op **-/+** om te schakelen tussen CH1 / CH2, CH1 / CH2 knippert tijdens de installatie.
2. CH1 / CH2 wordt stabiel wanneer het programma in bedrijf is.

BLUETOOTH PAIRING

U kunt een toepassing downloaden en de BBQ thermometer instellen en bekijken met behulp van Bluetooth ® v4.0-technologie.

De applicatie is beschikbaar in zowel de Apple App Store en Google Play Store. Zoek naar "**Grill Right**" in de zoekmachine om de app te vinden. Het koppelingsproces duurt maximaal 30 seconden. knippert tijdens het koppelen en blijft continu branden als het koppelen is gelukt.

Koppelen met uw slimme apparaat:

1. Download en installeer de "**Grill Right**" app.
2. Wanneer het apparaat in de standby modus staat, de – en + op hetzelfde moment aantikken en vasthouden om de koppelingsmodus in te schakelen.
3. Bluetooth op uw slimme apparaat inschakelen en de "**Grill Right**" app openen.
4. Tik op in de "**Grill Right**" app, en tik dan op **Pair** om het koppelen te starten. Het koppelingsproces duurt maximaal 30 seconden. knippert tijdens het koppelen en blijft continu branden als het koppelen is gelukt.

NB

- Als de koppeling gelukt is, wordt het apparaat automatisch aangesloten wanneer Bluetooth op uw slimme apparaat is ingeschakeld of binnen bereik van de basis komt.
- Je kunt de koppelingsmodus niet inschakelen wanneer het toestel in de instellingsmodus staat.
- Als u de schakelaar voor de achtergrondverlichting op **ON** (**AAN**) hebt ingesteld, op de gewenste toets drukken voor de bovengenoemde functie.
- Bezoek http://corporate.oregonscientific.com/bbq/eng/index.html voor een lijst met compatibele apparaat en eventuele problemen met koppelen.
- Voor iPad-gebruikers: selecteer **iPhone alleen** uit het drop-down menu links bovenaan, zoek naar "Grill Right" en download naar uw iPad.

TEMPERATUURMEETEENHEID

Om Fahrenheit (**°F**) or Celsius (**°C**) als uw temperatuurmeeteenheid te selecteren, verschuif **°C/°F**, in het batterijvak.

VLEESPROFIELMODE

In de vleesprofielmode kunt u het type gerecht selecteren dat is geprogrammeerd om een vooraf ingestelde tijd te grillen op een vooraf ingestelde temperatuur.

Selecteer type gerecht:

1. Tik na het selecteren van een kanaal op ⏻/SET om de instellingsmodus in te schakelen. Het instellingspictogram (/ /) knippert.

2. Tik op -/+ om de **Meat Profile** (**Vleesprofiel**) modus ( ) t te selecteren. Tik opnieuw op ⏻/SET en maak de gewenste instelling voor het type voedsel. Het voedseltype-pictogram gaat knipperen.

3. Tik op -/+ om diverse soorten voedsel in volgorde te selecteren. Het pictogram van het soort voedsel en de naam worden gelijktijdig weergegeven.

Volgorde	Gerechticoo	Naam van het gerecht
1		Beef (Rund)
2		Veal (Kalf)
3		Lamb (Lam)
4		Pork (Varken)
5		Chicken (Kip)
6		Turkey (Kalkoen)
7		Fish (Vis)
8		Hamburger

4. Tik op ⏻/SET om door te gaan. Het niveau van gaarheid knippert op het display.

NB Het scherm stopt met knipperen wanneer het apparaat de instellingsmodus verlaat.

Selecteer garingsniveau:

U kunt ook het garingsniveau via de app op uw mobiele apparaat instellen. Stel de belangrijkste vier niveaus (**RARE/MEDIUM RARE/MEDIUM/WELL DONE**) op de displayeenheid in, u kunt het garingsniveau (**RARE/ MEDIUM RARE/MEDIUM/MEDIUM WELL/WELL DONE**) via de app aanpassen.

De standaard niveaus van gaarheid voor voedselsoorten worden als volgt weergegeven:

Soort voedsel pictogram	Naam voedsel	Gaarheid niveau beschikbaar
	Rundvlees	**RARE MEDIUM RARE MEDIUM WELL DONE**
	Kalfsvlees	**RARE MEDIUM RARE MEDIUM WELL DONE**
	Lam	**RARE MEDIUM RARE MEDIUM WELL DONE**

	Varkensvlees	**MEDIUM RARE MEDIUM WELL DONE**
	Kip	**WELL DONE**
	Kalkoen	**WELL DONE**
	Vis	**WELL DONE**
	Hamburger	**WELL DONE**

Rare (zeer rood)	**Medium Rare (licht doorbak-ken, rood)**	**Medium (half door-bakken, roze)**	**Well Done (goed doorbak-ken)**
57°C (135°F)	63°C (145°F)	71°C (160°F)	77°C (170°F)

OPMERKING De standaardtemperatuurinstelling van elk garingsniveau volgt de USDA- standaarden.

5. Tik op +/- om te schakelen tussen **RARE**/**MEDIUM RARE**/**MEDIUM**/**WELL DONE**, en tik op ⏻/SET om te bevestigen.

NB Als u de schakelaar voor de achtergrondverlichting op **ON** (**AAN**) hebt ingesteld, op de gewenste toets drukken voor de bovengenoemde functie.

GEWENSTETEMPERATUUR-MODE

In de gewenstetemperatuurmode ( ), kunt u direct een gewenste temperatuur voor uw grill instellen.

Stel de gewenste temperatuur in:

1. Tik na het selecteren van een kanaal op ⏻/SET om de instellingsmodus in te schakelen. Het instellingspictogram (/ /) knippert.
2. Tik op -/+ om de Target Temperature (**Gewenste temperatuur**) ( ), in te stellen. Tik nogmaals op ⏻/SET om door te gaan. Het temperatuurdisplay knippert.
3. Tik op -/+ om de temperatuur in te stellen.
4. Tik op ⏻/SET om de instelling te bevestigen.

NB Het scherm stopt met knipperen wanneer het apparaat de instellingsmodus verlaat.

NB Als u de schakelaar voor de achtergrondverlichting op **ON** (**AAN**) hebt ingesteld, op de gewenste toets drukken voor de bovengenoemde functie.

TIMER MODE

In de Timer mode ( ), kunt u direct een timerprogramma voor uw gegrillde gerecht instellen. Zodra de timer start, wordt de tijd afgeteld. Echter, als u de timer niet stopt, zal de tijd weer oplopen totdat u hem stopt.

Stel de timer in:

1. Tik na het selecteren van een kanaal op ⏻/SET om de instellingsmodus in te schakelen. Het instellingspictogram (/ /) knippert.
2. Tik op -/+ om de **Target Temperature** (**Gewenste temperatuur**) ( ) in te stellen. Tik nogmaals op ⏻/SET om door te gaan. De tijdsaanduiding knippert.
3. Tik op -/+ om de tijdsaanduiding te selecteren : HR MIN (uur: minuut) of MIN SEC (minuut: seconde). Tik op ⏻/SET om de gewenste aanduiding te selecteren. De tijdsaanduiding knippert.
4. Tik op -/+ om de tijd in te stellen (tot 23 uur 59 minuten en 59 seconden). Tik op ⏻/SET om de instelling te bevestigen.

NB Het scherm stopt met knipperen wanneer het apparaat de instellingsmodus verlaat.

NB Als u de schakelaar voor de achtergrondverlichting op **ON** (**AAN**) hebt ingesteld, op de gewenste toets drukken voor de bovengenoemde functie.

STATUS LAMPJE

Er worden vier soorten LED achtergrondverlichting getoond op het scherm tijdens het tonen van verschillende garingsniveaus van uw gegrilde gerechten.

Als u niet wilt dat de LED-verlichting brandt, schakelt u de light-toets in het batterijcompartiment uit.

	Cooking (Koken)	**Pre-alert (Voor-waarschuwing)**	**Ready (Klaar)**	**Overcook (over-schreden garing-stijd)**
LED Kleur	Geel	Amber	Rood	Rood knipperend
Waarschu -wings -geluid	n/a	4 beeps	4 piepjes/ seconde	8 piepjes/ seconde

STARTEN/STOPPEN

Als u wilt schakelen tussen de verschillende bereidingswijzen, moet u de actuele mode stopzetten, en vervolgens de mode opnieuw instellen.

Start programma:

Nadat de instelling is voltooid, druk op **START** om het meetprogramma te starten.

Stop instelling:

- Druk tijdens elke instelling op **START** om de instelling te onderbreken en terug te keren naar de ruststand.

Start instelling:

- Zodra u een instelling stopt en een nieuwe mode-instelling maakt, druk op ⏻/SET.

HET APPARAAT IN-/UITSCHAKELEN

- Wanneer het apparaat uit is, ⏻/SET aantikken en vasthouden om het apparaat in te schakelen.
- Wanneer het apparaat in de standby staan, ⏻/SET aantikken en vasthouden om het apparaat uit te schakelen.

U kunt ⏻/SET niet aantikken en vasthouden om het apparaat uit te schakelen wanneer het in de instellingsmodus staat of wanneer het display **COOKING** (**KOKEN**) aangeeft.

Het apparaat uitschakelen als het in de instellingsmodus staat:

- Tik herhaaldelijk op ⏻/SET om het apparaat in de standby te zetten en vervolgens ⏻/SET aantikken en ingedrukt houden om het apparaat uit te schakelen.

Het apparaat uitschakelen wanneer COOKING (KOKEN) wordt aangegeven:

- Op **START** tikken om af te sluiten, en vervolgens ⏻/SET aantikken en vasthouden om het apparaat uit te schakelen.

NB Als u de schakelaar voor de achtergrondverlichting op **ON** (**AAN**) hebt ingesteld, op de gewenste toets drukken voor de bovengenoemde functie.

NB Het apparaat wordt uitgeschakeld nadat het 3 uur in de standby staat.

BEDRIJF

VLEESPROFIELMODE

Voordat u deze modus start, zorg er dan voor dat de sonde op de juiste wijze in het gerecht is geplaatst.

Start uw mode

- Tik op **START** om de mode in te schakelen. Als het begint te werken, kunt u de kookstatus, het geselecteerde garingsniveau, hettype vlees, de actuele temperatuur en de voortgangsgegevens (**%**) op het scherm zien.

GEWENSTETEMPERATUUR-MODE

Zodra u deze modus activeert, kunt u tegelijkertijd de kookstatus, de actuele gerechttemperatuur, de gewenste temperatuur en de voortgangsgegevens (**%**) bekijken.

TIMER MODE

Zodra u deze modus activeert, kunt u tegelijkertijd de kookstatus, de actuele gerechttemperatuur en het aftellen van de timer bekijken.

OPMERKING Als het voedsel is doorgekookt, zal de timer blijven werken, maar omhoog tellen met alarm-pieptonen.

NB Het is niet vereist dat de thermometer wordt geplaatst voordat het programma start.

VERWIJDER KOOKHISTORIE

Houd **START** 5 seconden ingedrukt om de laatste kookstandmode-instelling te verwijderen.

RESET

Druk op **RESET** in het batterijvak met behulp van een puntig object zoals een paperclip.

SPECIFICATIES

TYPE	OMSCHRIJVING
DISPLAY EENHEID	
L x B x H	90 x 90 x 30.5 mm 3.54 x 3.54 x 1.20 in
Gewicht	146 g zonder batterij
Temperatuurmeetbereik	0 °C tot 300 °C (32 °F tot 572 °F)
Temperatuureenheid	°C / °F
Voeding	2 x UM-3 (AAA) 1,5V batterijen
Warmtebestendigheid voor zender / tafel-standaard	Ongeveer 60 °C (140 °F)
Meetcyclus	6 seconden
METALEN THERMOMETER	
Lengte	175 mm (7 in)
Gewicht	62 g
Hitte weerstand voor metalen thermometer	Ongeveer 380 °C (716 °F)
Temperatuurbereik	0 °C tot 300 °C (32 °F tot 572 °F)

WAARSCHUWINGEN

- Stel het apparaat niet bloot aan extreme klappen, schokken, stof, temperatuur of vochtigheid.
- Dek de ventilatiegaten niet af met kranten, gordijnen etc..
- Dompel het product nooit onder in water. Als u water over het apparaat morst, droog het dan onmiddellijk af met een zachte stofvrije doek.
- Reinig het apparaat niet met krassende of bijtende materialen.
- Laat de interne componenten met rust. Anders kan dit de garantie beïnvloeden.
- Gebruik alleen nieuwe batterijen. Gebruik nooit oude en nieuwe batterijen door elkaar.
- De in deze handleiding weergegeven plaatjes kunnen afwijken van de werkelijkheid.
- Wanneer u dit product weg gooit, zorg dan dat het opgehaald wordt door de daarvoor bestemde afvaldienst.
- Dit product kan eventueel schade veroorzaken aan de laklaag van bepaalde houtsoorten. Oregon Scientific is hiervoor niet aansprakelijk. Lees de instructies van de fabrikant van het meubel voor meer informatie.
- De inhoud van deze handleiding mag niet worden vermenigvuldigd zonder toestemming van de fabrikant.
- Gooi lege batterijen niet bij het huisvuil. Dergelijk afval moet gescheiden verwerkt worden.
- Let op, sommige apparaten zijn voorzien van een batterijstrip. Verwijder deze strip uit het batterijvak alvorens het apparaat te gebruiken.

NB De technische specificaties van dit product en de inhoud van de handleiding zijn zonder voorafgaande waarschuwing aan veranderingen onderhevig.

NB Functies en accessoires ze zijn niet in alle landen beschikbaar. Neem contact op met uw plaatselijke verkooppunt voor meer informatie.

OVER OREGON SCIENTIFIC

Bezoek onze website www.oregonscientific.com voor meer informatie over de producten van Oregon Scientific.

Mocht u vragen hebben, neem dan contact op met onze klantenservice op info@oregonscientific.com.

Oregon Scientific Global Distribution Limited behoudt zich het recht voor enige inhoud, bepalingen en voorwaarden in deze gebruikershandleiding te interpreteren en deze te allen tijde naar eigen inzicht en zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. Met dien verstande dat, indien er enige inconsistentie bestaat tussen de Engelstalige versie en een versie in enige andere taal, de Engelse versie bindend is.

EU CONFORMITEITS VERKLARING

Bij deze verklaart Oregon Scientific dat deze (model: AW133) voldoet aan de essentiële eisen en aan de overige relevante bepalingen van Richtlijn 1999/5/EC. Een kopie van de getekende en gedateerde Conformiteits verklaring is op verzoek beschikbaar via onze Oregon Scientific klanten service.

LANDEN DIE ONDERWORPEN AAN RTT&E

Alle EU landen, Zwitserland (CH)
en Noorwegen (N)

Termômetro Bluetooth para Barbecue Grill Right

Modelo: AW133

Manual de Instruções

CONTEÚDO

Introdução **2**
Conteúdo Da Embalagem **2**
Sonda Metálica Suplementar **2**
Aspecto Geral **2**
Tela De Visualização - Vista De Frente 2
Tela De Visualização - Vista De Trás 3
Sonda Metálica 4
Iniciar **4**
Instalação Da Pilha 4
Ligação Da Sonda 4
Colocação 4
Retroiluminação 5
Configurações **5**
Selecionar Canal 5
Emparelhamento Bluetooth 6
Unidade De Medida De Temperatura 6
Modo De Tipo De Carne 6
Modo De Temperatura Pretendida 8
Modo De Temporizador 9
Som De Alerta & Luz LED De Estado 9
Iniciar/Parar 9
Ligue / Desligue A Unidade 10
Funcionamento **10**
Modo De Tipo De Carne 10
Modo De Temperatura Pretendida 10
Modo De Temporizador 11
Eliminar Configurações De Cozedura Anteriores 11
Reconfigurar **11**
Especificações **11**
Precauções **12**
Sobre A Oregon Scientific **12**
CE – Declaração De Conformidade **13**

INTRODUÇÃO

Obrigado por selecionar o Termômetro para BBQ Oregon Scientific™ Grill Right Bluetooth. Basta programar a sua seleção de carne e a temperatura alvo ou tempo de cozedura quer na tela táctil da unidade ou no seu dispositivo inteligente por meio da app correspondente. Quando a sua entrada está cozida na perfeição o termômetro irá alertá-lo por indicador com codificação de cor e no seu dispositivo inteligente. Não tem de ficar à espera perto do grelhador a monitorar o estado da cozedura.

A app permite-lhe partilhar as suas receitas e mesmo fotos com texto integrado dos seus pratos nas plataformas de mídia social.

CONTEÚDO DA EMBALAGEM

1 tela de visualização

1 sonda metálica

2 pilhas AA

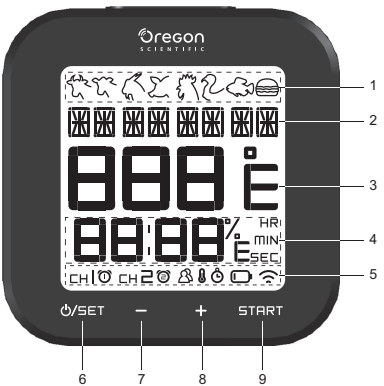
SONDA METÁLICA SUPLEMENTAR

O Termômetro para barbecue pode funcionar com duas sondas metálicas em simultâneo. Para encomendar uma sonda metálica suplementar, por favor vá ao nosso website, em www.oregonscientific.com, para obter mais informações.*

- Sonda Metálica (AWP133)

ASPECTO GERAL

TELA DE VISUALIZAÇÃO - VISTA DE FRENTE

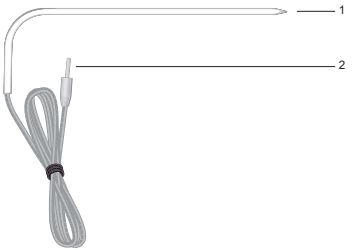


1. Ícones de tipo de carne
2. Modo de tipo de carne; nome do alimento; nível de consistência; estado de cozedura
3. Temperatura atual;
   °C/°F: unidade de medida de temperatura
4. **%**: Evolução da cozedura;
   Temporizador de cozedura;
   Temperatura pretendida & indicador;
   HR/MIN/SEC: indicador de
5. CH 1 / CH 2: Canal um/canal dois;
   / : Alertas de nível de consistência para canal um/dois;
   : Indicador de modo de tipo de carne;
   : Indicador de temperatura pretendida;
   : Indicador de modo de temporizador;
   : Indicador de pilha com pouca carga;
   : Pareamento de indicador
6. ⏻/SET: inserir modo de configuração; Quando a retroiluminação está configurada para **OFF**, pressione e mantenha para desligar. Quando a retroiluminação está configurada para **ON**, pressione qualquer tecla, depois pressione e mantenha para desligar.
7. —: Diminuir o valor da configuração.
8. +: Aumentar o valor da configuração.
9. START: Iniciar/parar o programa ou iniciar/parar manualmente a contagem do tempo; pressionar continuamente para eliminar configurações anteriores.

TELA DE VISUALIZAÇÃO - VISTA DE TRÁS

1. Tampa de silício
2. Entrada do canal um
3. Entrada do canal dois
4. **LIGHT**: botão deslizante de retroiluminação
5. **°C/°F**: botão deslizante da unidade de medida de temperatura
6. Botão **RESET**
7. Suporte ajustável
8. Compartimento das pilhas

SONDA METÁLICA



1. Ponta da sonda metálica
2. Fio de ligação da sonda metálica

INICIAR

INSTALAÇÃO DA PILHA

Prima **RESET** depois de instalar ou substituir as pilhas.

1. Retire a tampa do compartimento das pilhas, fazendo-a deslizar para cima.
2. Coloque duas pilhas AA no compartimento, tal como indicado pelos símbolos de polaridade (**+/-**).
3. Volte a colocar a tampa do compartimento das pilhas.

LIGAÇÃO DA SONDA

Pode usar duas sondas ao mesmo tempo. Para encomendar uma sonda suplementar, vá ao nosso website, em www.oregonscientific.com.

Ligar a sonda ao tela de visualização:

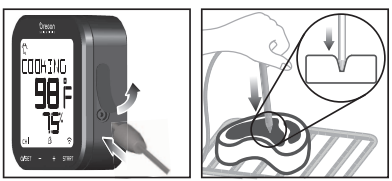
- Retire cuidadosamente a tampa de borracha e ligue a sonda à tomada. A tomada de cima é para o canal um, a tomada de baixo é para o canal dois.

COLOCAÇÃO

Colocar o tela de visualização:

Pode colocar o tela de visualização em cima da mesa ou ajustar o suporte no ângulo adequado.

Colocar a sonda metálica:



Para uma leitura correta da temperatura dos seus grelhados, tem de inserir a ponta da sonda de metal o mais possível no centro do alimento.

O cabo da sonda tem cerca de 1 metro de comprimento e é fabricado a partir de material resistente ao calor até 300 °C, não aqueça o cabo sob uma fonte de calor directa.

RETROILUMINAÇÃO

Toque em qualquer tecla para ligar, depois toque na tecla da operação pretendida.

CONFIGURAÇÕES

Pode selecionar 3 opções para os seus grelhados, que são

- Modo de tipo de carne
- Modo de temperatura pretendida
- Modo de temporizador

SELECIONAR CANAL

Depois de instalar as pilhas para a primeira utilização, selecione um canal para a sonda. Vai ter de configurar o programa para cada canal separadamente.

1. Toque em **-/+** para alternar entre CH1 / CH2, CH1 / CH2 pisca durante a configuração.
2. CH1 / CH2 fica estável quando o programa está em funcionamento.

EMPARELHAMENTO BLUETOOTH

Pode descarregar um aplicativo e controlar e ver o Termômetro para barbecue através da tecnologia Bluetooth®v4.0.

A aplicação está disponível tanto na Apple App Store como na Google Play Store. Pesquise por "**Grill Right**" no motor de pesquisa para encontrar o app.

Para emparelhar com o seu dispositivo inteligente:

1. Transfira e instale a app "**Grill Right**".
2. Quando a unidade está em modo de espera, toque e segure – e + ao mesmo tempo para activar o modo de emparelhamento.
3. Ligue o Bluetooth no seu dispositivo inteligente, depois abra a app "**Grill Right**".
4. Toque na app ⚙ "**Grill Right**", e depois toque em **Pair** para iniciar o emparelhamento. O processo de emparelhamento demora até 30 segundos, 📶 pisca durante o emparelhamento, e ficará ligado quando o emparelhamento foi bem sucedido sempre que estabelecer a ligação.

NOTA

- Assim que o emparelhamento seja bem sucedido, a unidade liga-se ao dispositivo inteligente automaticamente quando o Bluetooth no seu dispositivo inteligente é ligado, ou se desloca para perto do alcance da base.
- Não pode ativar o modo de emparelhamento quando a unidade está em definições.
- Caso defina o interruptor de retroiluminação para **ON**, toque em qualquer tecla para activar, depois toque na tecla pretendida para a operação acima.
- Visite http://corporate.oregonscientific.com/bbq/eng/index.html para obter a lista de dispositivos inteligentes compatíveis e problemas de emparelhamento.
- Para proprietários de iPad por favor seleccionem **iPhone apenas** do menu pendente no canto superior esquerdo, pesquise por "Grill Right" e instale-o no seu iPad.

UNIDADE DE MEDIDA DE TEMPERATURA

Para selecionar Fahrenheit (**°F**) ou Celsius (**°C**) como unidade de medida de temperatura, faça deslizar o botão para **°C/°F**, no compartimento das pilhas.

MODO DE TIPO DE CARNE

INo modo de tipo de carne, pode selecionar o tipo de alimento que foi programado para ser grelhado e uma temperatura pré-definida.

Selecionar tipo de alimento:

1. Depois de selecionar um canal, toque em ⏻/SET para entrar no modo de definições, o ícone de definições (🍴 / 🌡 / ⏱) pisca.

2. Toque em -/+ para selecionar o modo de **Perfil de Carne** ( ). Toque em ⏻/SET novamente e continue a configuração do seu tipo de comida, o ícone de tipo de comida pisca.
3. Toque em -/+ para selecionar entre diferentes tipos de comida na sequência seguinte, o ícone de comida e o nome serão apresentados ao mesmo tempo.

Sequência	Ícone do tipo de	Nome do alimento
1		Vaca
2		Vitela
3		Cordeiro
4		Porco
5		Galinha
6		Peru
7		Peixe
8		Hambúrguer

4. Toque em ⏻/SET para continuar. O nível de cozedura na unidade de tela pisca.

NOTA A tela para de piscar quando a unidade sai do modo de definições.

Selecionar nível de consistência:

Também pode definir o nível de consistência através do aplicativo no seu dispositivo móvel. Defina os quatro níveis principais (**RARE/MEDIUM RARE/MEDIUM/ WELL DONE)/** (MAL PASSADO/MEIO MAL PASSADO/ AO PONTO/BEM PASSADO) no tela de visualização; pode definir o nível de consistência ao seu gosto (**RARE/ MEDIUM RARE/MEDIUM/MEDIUM WELL/WELL DONE)/** (MAL PASSADO/MEIO MAL PASSADO/AO PONTO/ AO PONTO PARA BEM/BEM PASSADO) através do aplicativo.

Os níveis de cozedura padrão para o tipo de comida são indicados abaixo:

Ícone do tipo de comida	Nome da comida	Nível de cozedura disponível
	Vaca	**RARE (MAL PASSADO)** **MEDIUM RARE (MÉDIO/MAL PASSADO)** **MEDIUM (MÉDIO)** **WELL DONE (BEM PASSADO)**

	Vitela	**RARE (MAL PASSADO)** **MEDIUM RARE** **(MÉDIO/MAL PASSADO)** **MEDIUM (MÉDIO)** **WELL DONE** **(BEM PASSADO)**
	Cordeiro	**RARE (MAL PASSADO)** **MEDIUM RARE** **(MÉDIO/MAL PASSADO)** **MEDIUM (MÉDIO)** **WELL DONE** **(BEM PASSADO)**
	Porco	**MEDIUM RARE** **(MÉDIO/MAL PASSADO)** **MEDIUM (MÉDIO)** **WELL DONE** **(BEM PASSADO)**
	Frango	**WELL DONE** **(BEM PASSADO)**
	Perú	**WELL DONE** **(BEM PASSADO)**
	Peixe	**WELL DONE** **(BEM PASSADO)**
	Hamburguer	**WELL DONE** **(BEM PASSADO)**

are (Mal passado)	**Medium Rare (Meio mal passado)**	**Medium (Ao ponto)**	**Well Done (Bem passado)**
57°C (135°F)	63°C (145°F)	71°C (160°F)	77°C (170°F)

NOTA A temperatura pré-definida para cada nível de consistência segue as normas USDA.

5. Toque em +/- para alternar entre **RARE** / **MEDIUM RARE** / **MEDIUM WELL** / **WELL DONE**, e depois toque em ⏻/SET para confirmar.

MODO DE TEMPERATURA PRETENDIDA

Em modo de temperatura pretendida (🌡), pode definir diretamente a temperatura desejada para os seus grelhados.

Definir temperatura pretendida:

1. Depois de selecionar um canal, toque em ⏻/SET para entrar no modo de definições, o ícone de definições (👤 / 🌡 / ⏱) pisca.
2. Toque em -/+ para selecionar o modo de **Temperatura Alvo** (🌡).Toque em ⏻/SET novamente para continuar. A tela de temperatura pisca.
3. Toque em -/+ para ajustar o valor de temperatura.
4. Toque em ⏻/SET para confirmar a definição.

NOTA A tela para de piscar quando a unidade sai do modo de definições.

NOTA Caso defina o interruptor de retroiluminação para **ON** toque na tecla pretendida para a operação acima.

MODO DE TEMPORIZADOR

Em modo de temporizador ( ), pode definir diretamente um programa do temporizador para os seus grelhados. Uma vez iniciado o temporizador, começa a contagem decrescente. No entanto, se não parar o temporizador, este vai continuar em contagem crescente até que o pare.

Configurar temporizador:

1. Depois de selecionar um canal, toque em ⏻/SET para entrar no modo de configuração, o ícone de configuração (/ /) pisca.
2. Toque em -/+ para selecionar o modo de **Temperatura Alvo** ( ). Toque em ⏻/SET novamente para continuar. A apresentação de formato de hora pisca.
3. Toque em -/+ para selecionar um formato de temporizador: HR MIN (hora: minuto) ou MIN SEC (minuto: segundo). Toque em ⏻/SET para selecionar o formato pretendido. A apresentação de tempo pisca.
4. Toque em -/+ para ajustar o valor (até 23 horas 59 minutos e 59 segundos). Toque em ⏻/SET para confirmar a definição.

NOTA A tela para de piscar quando a unidade sai do modo de definições.

NOTA Caso defina o interruptor de retroiluminação para **ON** toque na tecla pretendida para a operação acima.

SOM DE ALERTA & LUZ LED DE ESTADO

Há quatro tipos de retroiluminação LED apresentados no tela para cada nível de cozedura dos seus grelhados.

Se não quiser ter nenhuma luz LED ligada, desligue o botão **light** no compartimento das pilhas.

	A cozinhar	Pré-alerta	Pronto	Terminou cozedura
Cor LED	Amarelo	Laranja	Vermelho	Vermelho a piscar
Som de alerta	n/a	4 bipes	4 bipes/ segundo	8 bipes/ segundo

INICIAR/PARAR

Se quiser alternar entre os diferentes modos de cozedura, tem de parar o modo atual e fazer nova configuração.

Iniciar programa:

Depois de concluída a configuração, pressione **START** para iniciar o programa de medição.

Parar a configuração:

- Durante qualquer configuração, prima **START** para interromper a configuração e voltar ao modo inativo.

Iniciar configuração:

- Após parar uma configuração e voltar a fazer nova configuração, prima ⏻/SET.

LIGUE/DESLIGUE A UNIDADE

- Quando a unidade está desligada, toque e mantenha ⏻/SET para ligar.
- Quando a unidade está em espera, toque e mantenha ⏻/SETpara desligar.

Não pode tocar e manter ⏻/SET para desligar quando a unidade está em modo de definição ou quando a tela apresenta **COOKING** (**A COZINHAR**).

Para desligar a unidade quando está no modo de definição:

- Toque em ⏻/SET repetidamente para voltar ao modo de espera, depois toque e mantenha ⏻/SET para desligar.

Para desligar a unidade quando esta apresenta COOKING (A COZINHAR):

- Toque em **START** para sair, depois toque e mantenha ⏻/SET para desligar.

NOTA Caso defina o botão de retroiluminação para **LIGADO**, toque em qualquer tecla para ativar, depois toque na tecla de operação pretendida acima.

NOTA A unidade desliga-se após estar em modo de espera durante 3 horas.

FUNCIONAMENTO

MODO DE TIPO DE CARNE

Antes de iniciar este modo, certifique-se que a ponta da sonda está corretamente inserida no alimento.

Iniciar o modo

- Toque em **START** para ativar o modo. Quando começa a funcionar, pode ver o estado de cozedura, nível de consistência selecionada e dados de evolução (%) no tela.

MODO DE TEMPERATURA PRETENDIDA

Uma vez ativado este modo, pode ver simultaneamente o estado de cozedura, temperatura atual dos alimentos, temperatura pretendida para a cozedura e dados de evolução (%).

MODO DE TEMPORIZADOR

Uma vez ativado este modo, pode ver simultaneamente o estado de cozedura, temperatura atual dos alimentos, temperatura pretendida para a cozedura e temporizador em contagem decrescente.

NOTA Se passar o tempo de cozedura dos alimentos, o temporizador continuará a funcionar, mas em contagem crescente e emitindo bipes de alerta.

NOTA Não é necessário inserir a sonda antes de iniciar o programa.

ELIMINAR CONFIGURAÇÕES DE COZEDURA ANTERIORES

Prima continuamente **START** durante 5 segundos para eliminar a última configuração de modo de cozedura.

RECONFIGURAR

Pressione **RESET** no compartimento das pilhas com um objeto pontiagudo, como por exemplo a ponta de um clipe para papéis.

ESPECIFICAÇÕES

TIPO	DESCRIÇÃO
Tela DE VISUALIZAÇÃO	
C x L x A	90 x 90 x 30.5 mm 3.54 x 3.54 x 1.20 pol
Peso	146 g (5,15 onças) sem pilhas
Amplitude de medição de temperatura	0°C até 300°C (32°F até 572°F)
Unidade de temperatura	°C / °F
Energia	2 pilhas UM-3 (AAA) de 1,5V
Resistência do transmissor / suporte de mesa ao calor	Cerca de 60 °C (140 °F)
Ciclo de medição	6 segundos
SONDA METÁLICA	
Comprimento	175 mm (7 pol)
Peso	62 g (2,22 onças)
Resistência da sonda metálica ao calor	Cerca de 380 °C (716 °F)
Amplitude térmica	0°C até 300°C (32°F até 572°F)

PRECAUÇÕES

- Não submeta a unidade a forças excessivas, impactos, poeiras, oscilações de temperatura ou umidade.
- Não obstrua as aberturas de ventilação com itens como jornais, cortinas, etc.
- Não mergulhe a unidade na água. Se respingar líquido nela, seque-a imediatamente com um pano macio e que não solte fiapos.
- Não limpe a unidade com material abrasivo ou corrosivo.
- Não altere os componentes internos da unidade. Isso invalidará sua garantia.
- Utilize apenas pilhas novas. Não misture pilhas novas e usadas.
- As imagens mostradas neste manual podem diferir da imagem real.
- Ao descartar este produto, certifique-se de que ele seja coletado separadamente para tratamento especial.
- A colocação deste produto sobre certos tipos de madeira pode resultar em danos ao seu acabamento, pelos quais a Oregon Scientific não se responsabilizará. Consulte as instruções de cuidados do fabricante do móvel para obter informações.
- O conteúdo deste manual não pode ser reproduzido sem a permissão do fabricante.
- Não descarte baterias usadas em locais não apropriados. É necessária a coleta do lixo em questão de maneira separada para tratamento especial.
- Observe que algumas unidades estão equipadas com uma tira de segurança da bateria. Remova a tira do compartimento de bateria antes do primeiro uso.

NOTA As especificações técnicas deste produto e o conteúdo do manual do usuário estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

NOTA Recursos e acessórios não estão disponíveis para todos os países. Para obter mais informações, entre em contato com o seu distribuidor local.

SOBRE A OREGON SCIENTIFIC

Visite o nosso website www.oregonscientific.com para saber mais sobre os produtos da Oregon Scientific.

Para mais informações, contate o nosso Serviço de Atendimento ao Cliente através do email sac@oregonscientific.com.br ou pelo telefone (11)3523-1934.

A Oregon Scientific Global Distribution Limited reserva o direito de interpretar e definir quaisquer conteúdos, termos e disposições neste manual do utilizador, e de o modificar a seu exclusivo critério, em qualquer altura e sem aviso prévio. No caso de existir alguma inconsistência entre a versão em inglês e as outras versões noutras línguas, a versão em inglês prevalecerá.

CE – DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Oregon Scientific declara que este(a) Termômetro Bluetooth para Barbecu Grill Right (Modelo: AW133) está conforme com os requisitos essenciais e outras provisões da Diretriz 1999/5/CE. Uma cópia assinada e datada da Declaração de Conformidade está disponível para requisições através do nosso SAC.

PAISES SUJEITOS A NORMA R&TTE

Todos os paises da União Européia, Suiça (CH)

e Noruega (N)

Bluetooth-aktiverad grilltermometer

Modell: AW133
Användarmanual

INNEHÅLL

Instruktion 2
Förpackningens innehåll 2
Tillbehör – metallsensor 2
Översikt 2
Visningsenhet – vy framifrån 2
Visa komponenter – Bakifrån 3
Metallsensor 4
Komma igång 4
Isättning av batterier 4
Ansluta sensorn 4
Placering 4
Bakgrundsljus 5
Inställningar 5
Välj kanal 5
Bluetooth-länkning 5
Måttenhet för temperatur 6
Köttprofilsläge 6
Måltemperatursläge 8
Timerläge 8
Ljudsignal och led-statusljus 9
Start/stopp 9
Täng Av Enheten 10
Användning 10
Köttprofilsläge 10
Måltemperatursläge 10
Timerläge 11
Ta bort tillagningshistorik 11
Återställning 11
Specifikation 11
Försiktighetsåtgärder 12
OM Oregon Scientific 12
EU-Försäkran om överensstämmelse 13

INSTRUKTION

Tack för att du valt Oregon Scientific ™ Grill Right Bluetooth BBQ termometer. Programmera enkelt ditt val av kött, och måltemperatur eller tillagningstid antingen med touchtangenten på kontrollpanel eller med din smarta enhet via motsvarande app. När ditt val perfekt tillagats, kommer termometern att varna dig via färgkodad indikator och på din smarta enhet. Du behöver inte vänta bredvid grillen för att övervaka tillagningsstatus.

Appen ger dig möjlighet att dela dina recept och även textintegrerade foton av dina rätter på sociala medier.

FÖRPACKNINGENS INNEHÅLL

1 st visningsenhet med pekknappar	1 st metallsensor	2 st AA-batterier

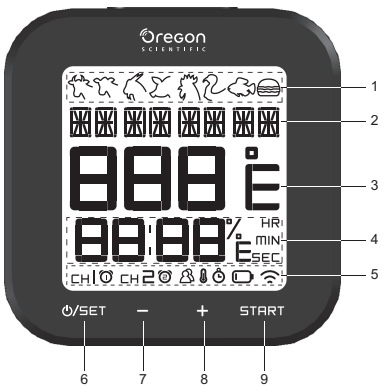
TILLBEHÖR – METALLSENSOR

Grilltermometern kan fungera med två metallsensorer samtidigt. Om du vill beställa en extra metallsensor kan du besöka vår webbplats på www.oregonscientific.com för närmare uppgifter.*

• Metallsensor (AWP133)

ÖVERSIKT

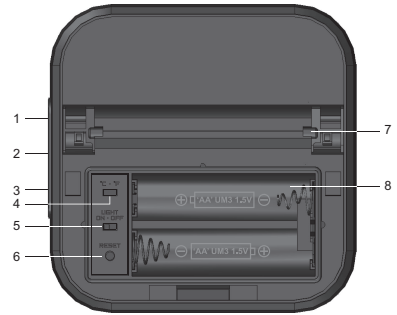
VISNINGSENHET – VY FRAMIFRÅN



1. Köttprofilsikoner
2. Köttprofilsläge; matnamn; tillagningsgrad; tillagningsstatus
3. Aktuell temperatur;
   °C/°F: måttenhet för temperatur

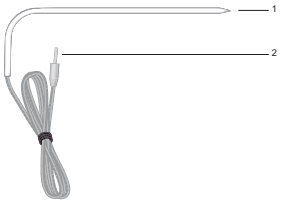
4. **%**: Tillagningens förlopp;
   tillagningstimer; måltemperatur och indikator;
   HR/MIN/SEC: indikator för timme/minut/sekund
5. CH 1 / CH 2: Kanal ett/kanal två;
   / : aviseringar om tillagningsgrad för kanal ett och två;
   :Indikator för köttprofilsläge
   : Mål temperatursindikator;
   : Indikator för timerläge;
   : Indikator för låg batterinivå
   : Länkningsindikator
6. ⏻/SET: gå till lägesinställning;
   När bakgrundsbelysningen är inställd på **AV** (**OFF**) , tryck och håll för att slå av. När bakgrundsbelysningen är inställd på **PÅ** (**ON**), tryck på valfri tangent, tryck och håll för att stänga av.
7. —: Minska det inställda värdet.
8. +: Öka det inställda värdet.
9. START: Starta/stoppa programmet eller starta/stoppa tidräkning manuellt; tryck och håll in i 5 sekunder för att ta bort tillagningshistorik.

VISA KOMPONENTER - BAKIFRÅN



1. Silikonhatt
2. Uttag för kanal ett
3. Uttag för kanal två
4. **Light** (Ljus): skjutknapp för bakgrundsljus
5. **°C/°F**: skjutknapp för inställning av temperaturmåttenhet
6. **RESET**-knapp för återställning
7. Utfällbart stöd
8. Batterilucka

METALLSENSOR



1. Metallsensorns spets
2. Anslutningssladd för metallsensorn

KOMMA IGÅNG

ISÄTTNING AV BATTERIER

Tryck på **RESET** (ÅTERSTÄLL) efter isättning eller byte av batterier.

1. Skjut batterifackslocket uppåt och ta bort det.
2. Installera två AA-batterier i facket i enlighet med polaritetssymbolerna (**+/-**).
3. Sätt på batterifackslocket igen.

ANSLUTA SENSORN

Du kan använda två sensorer samtidigt. Om du vill beställa en extra sensor kan du besöka vår webbplats, www.oregonscientific.com.

För att ansluta sensorn till visningsenheten:

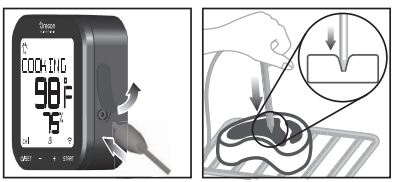
- Dra försiktigt av gummihatten och anslut sedan köttsensorn till uttaget. Det övre uttaget är till för kanalett och det undre uttaget för kanal två.

PLACERING

För att placera visningsenheten:

Du kan placera den pekknappsförsedda visningsenheten på ett bord eller vika ut stödet och sätta det i rätt vinkel för placering på ett skrivbord.

För att placera metallsensorn:



För att få en korrekt temperaturavläsning på din grillmat måste du sticka in spetsen på metallsensorn så att den hamnar så nära matens mittpunkt som möjligt.

Sondens ledning är omkring 1 meter lång och tillverkad av värmeresistent material upp till 300 ° C. Värm inte ledningen från en direkt brandkälla.

BAKGRUNDSLJUS

Tryck valfri knapp för att slå på, tryck sedan på önskad knapp för drift.

INSTÄLLNINGAR

Du har tre valmöjligheter för att välja önskat läge för din grillmat. De är:

- Köttprofilsläge
- Måltemperatursläge
- Timerläge

VÄLJ KANAL

När du har satt i batterierna för din första användning ska du välja en kanal för den anslutna sensorn. Du måste ställa in programmet individuellt för varje kanal.

1. Tryck på -/+ för att växla mellan CH1 och CH2. CH1 / CH2 blinkar under konfigurationen.
2. CH1 / CH2 kommer att stabiliseras när programmet väl kör.

BLUETOOTH-LÄNKNING

Du kan hämta ett program och styra och visa grilltermometern via Bluetooth®v4.0-teknologi.

Applikationen finns i både Apples App Store och Google Play Store. Sök efter “**Grill Right**” i sökmotorn för att hitta appen.

För att para ihop med din smarta enhet:

1. Ladda ner och installera “**Grill Right**” appen.
2. När enheten är i standby -läge, tryck på och håll - och + samtidigt för att aktivera parningsläge.
3. Slå på Bluetooth på din smarta enhet, öppna sedan “**Grill Right**” appen.
4. Tryck ⚙ i “**Grill Right**” appen, tryck därefter Pair för att starta hopparning. Parningsprocessen tar upp till 30 sekunder, 📶 på enheten blinkar vid ihopkopplingen, och kommer att vara på när varje gång hopkopplingen lyckas.

NOTERA

- När hopkopplingen lyckas ansluter enheten med den smarta enheten automatiskt när Bluetooth är påslagen på din smarta enhet, eller den rör sig inom räckvidd för basenheten.
- Du kan inte aktivera parningsläget när enheten är i inställningsläge.
- Om du ställer in bakgrundsbelysningens omkopplare på **ON**, tryck någon knapp för att aktivera och därefter på önskad tangent för operationen ovan.
- Besök http://corporate.oregonscientific.com/bbq/eng/index.html kompatibelitetslista för den smarta enheten & frågor om hopparning.
- För ägare av iPad välj **iPhone only** från den övre vänstra rullgardinsmenyn, och sök efter “Grill Right” och ladda ned till din iPad.

MÅTTENHET FÖR TEMPERATUR

För att välja grader Fahrenheit (**°F**) eller grader Celsius (**°C**) som temperaturmåttenhet skjuter du på(**°C**/**°F**) inuti batterifacket.

KÖTTPROFILSLÄGE

I köttprofilsläget kan du välja en mattyp som programmerats för att grillas under en förinställd temperatur och tid.

Välj mattyp:

1. När du har valt en kanal, tryck på ⏻/SET (**INSTÄLLNING**) för att gå in i inställningsläget, ikonen inställningen (🍴 / 🌡 / ⏱) blinkar.
2. Tryck -/+ att välja Meat **Profile** (**KÖTTPROFIL**) (🍴). Tryck ⏻/SET (**INSTÄLLNING**) igen och fortsätt att ställa in din mattyp, ikonen food type (mattyp) blinkar.
3. Tryck - / + för att välja mellan olika typer av maträtter i följande ordning, vilket ikonen food type (mattyp) och namn kommer att visas på samma gång.

Sekvens	Mattypsikon	Matnamn
1		Nötkött
2		Kalvkött
3		Lammkött
4		Fläskkött
5		Kyckling
6		Kalkon
7		Fisk
8		Hamburgare

4. Tryck **SET** (**INSTÄLLNING**) för att fortsätta. Doneness level (klar status) på displayenheten blinkar.

NOTERA Skärmen slutar blinka när enheten lämnar inställningsläget.

Välj tillagningsgrad:

Du kan även ange tillagningsgraden med hjälp av applikationen på din mobila enhet. Ange de fyra huvudsakliga tillagningsgraderna – **RARE** (LÄTTSTEKT) / **MEDIUM RARE** (MEDIUM-LÄTTSTEKT) / **MEDIUM** / **WELL DONE** (VÄLSTEKT) – på visningsenheten. Du kan anpassa tillagningsgraden via applikationen:**RARE** (LÄTTSTEKT) / **MEDIUM RARE** (MEDIUM-LÄTTSTEKT) / **MEDIUM / MEDIUM WELL**(MEDIUM VÄL) / **WELL DONE** (VÄLSTEKT).

Standard doneness (klar status) för typ av mat är listade enligt följande:

Mattyp	Matnamn	Klar status
	Nöt	**RARE (RÅ)** **MEDIUM RARE (MEDIUM RÅ)** **MEDIUM (MEDIUM)** **WELL DONE (VÄLSTEKT)**
	Kalv	**RARE (RÅ)** **MEDIUM RARE (MEDIUM RÅ)** **MEDIUM (MEDIUM)** **WELL DONE (VÄLSTEKT)**
	Lamm	**RARE (RÅ)** **MEDIUM RARE (MEDIUM RÅ)** **MEDIUM (MEDIUM)** **WELL DONE (VÄLSTEKT)**

	Gris	**MEDIUM RARE (MEDIUM RÅ)** **MEDIUM (MEDIUM)** **WELL DONE (VÄLSTEKT)**
	Kyckling	**WELL DONE (VÄLSTEKT)**
	Kalkon	**WELL DONE (VÄLSTEKT)**
	Fisk	**WELL DONE (VÄLSTEKT)**
	Hamburger	**WELL DONE (VÄLSTEKT)**

Lätt-stekt	Medium-lättstekt	Medium	Välstekt
57°C (135°F)	63°C (145°F)	71°C (160°F)	77°C (170°F)

NOTERA Standardtemperaturen för varje tillagningsgrad följer standarderna från USA:s jordbruksdepartement.

5. Tryck +/- för att växla mellan **RARE**/ **MEDIUM RARE** /**MEDIUM/WELL DONE**, tryck sedan på ⏻/SET (**INSTÄLLNING**) för att bekräfta.

NOTERA Om du ställer in bakgrundsbelysningens omkopplare på **ON**, tryck någon knapp för att aktivera och därefter på önskad tangent för operationen ovan.

MÅLTEMPERATURSLÄGE

I måltemperatursläget ( ), kan du direkt ange en önskad temperatur för din grillmat.

Ange måltemperatur:

1. När du har valt en kanal, trycker du på ⏻/SET (**INSTÄLLNING**) för att gå in i inställningsläget, ikonen inställning (/ /)blinkar.
2. Tryck - / + för att välja **Target Temperature** (sluttemperatur) ( ). Tryck på ⏻/SET (INSTÄLLNING) igen för att gå vidare. Temperaturdisplayen blinkar.
3. Tryck - / + för att justera temperaturvärdet.
4. Tryck ⏻/SET (**INSTÄLLNING**) för att bekräfta inställningen.

NOTERA Skärmen slutar blinka när enheten lämnar inställningsläget.

NOTERA Om du ställer in bakgrundsbelysningens omkopplare på **ON**, tryck någon knapp för att aktivera och därefter på önskad tangent för operationen ovan.

TIMERLÄGE

I timerläget ( ), kan du direkt sätta ett timerprogram för din grillmat. När timern startar börjar tiden att räknas ned. Om du inte stannar timern fortsätter den att räkna tills du stannar den.

Sätt timer:

1. När du har valt en kanal, trycker du på ⏻/SET (**INSTÄLLNING**) för att gå in i inställningsläget, inställningsikonen (/ /) blinkar.
2. Tryck -/+ för att välja Target Temperature ( ).
   Tryck ⏻/SET (**INSTÄLLNING**) igen för att fortsätta. Tidsformatdisplayen blinkar.
3. Tryck - / + för att välja tidsformat: HR MIN (tim: minuter) eller MIN SEC (minuter: sekunder). Tryck ⏻/SET (**INSTÄLLNING**) för att välja önskat format. Tidsdisplayen blinkar.
4. Tryck -/+ för att justera värdet (upp till 23 timmar 59 minuter och 59 sekunder). Tryck ⏻/SET (**INSTÄLLNING**) för att bekräfta inställningen.

NOTERA Skärmen slutar blinka när enheten lämnar inställningsläget.

NOTERA Om du ställer in bakgrundsbelysningens omkopplare på **ON**, tryck någon knapp för att aktivera och därefter på önskad tangent för operationen ovan.

LJUDSIGNAL OCH LED-STATUSLJUS

Det finns fyra slags LED-bakgrundsljus som visas på skärmen samtidigt som olika tillagningsnivåer för grillmaten visas.

Om du inte vill ha något LED-ljus påslaget ska du slå ifrån ljusknappen (light) i batterifacket.

	Tillagning	Förvarning	Färdigt	Övergrillat
LED-färg	Gul	Bärnsten	Röd	Blinkar i rött
Ljudsignal	-	4 pip	4 pip/ sekund	8 pip/sekund

START/STOPP

Om du vill växla mellan olika tillagningslägen måste du först stoppa det nuvarande läget och sedan göra om inställningarna.

Starta programmet:

När du är färdig med inställningen trycker du på **START** för att starta mätprogrammet.

Stoppa inställningen:

- Under inställning kan du när som helst trycka på **START** om du vill avbryta inställningen och återvända till inaktivt läge.

Starta inställningen:

- När du har stoppat en inställning och gör en ny lägesinställning ska du sedan trycka på ⏻/SET (ANGE).

STÄNG AV ENHETEN

- När enheten är avstängd trycker du på och håller inne ⏻/SET (**INSTÄLLNING**) för att slå på.
- När enheten är i viloläge, tryck på och håll inne ⏻/SET (**INSTÄLLNING**) för att stänga av.

Det går inte att peka och hålla inne ⏻/SET (**INSTÄLLNING**) för att stänga av när enheten är i inställningsläge eller när skärmen visar **kokning** (**COOKING**).

För att stänga av enheten när den är i inställningsläge:

- Tryck ⏻/SET (**INSTÄLLNING**) upprepade gånger för att återgå till standby, tryck och håll inne ⏻/SET (**INSTÄLLNING**) för att stänga av.

För att stänga av enheten när den visar kokning:

- Tryck på START för att avsluta, tryck sedan på och håll inne ⏻/SET (**INSTÄLLNING**) för att stänga.

NOTERA Om du ställer in bakgrundsbelysningen på **ON**, tryck på valfri tangent för att aktivera och sedan på önskad tangent för driften enligt ovan.

NOTERA Enheten stängs av när den varit i viloläge i 3 timmar.

ANVÄNDNING

KÖTTPROFILSLÄGE

Innan du startar det här läget ska du säkerställa att sensorspetsen är korrekt instucken i maten.

Starta ditt läge

- Tryck på **START** för att aktivera läget. När läget börjar arbeta kan du se tillagningens status, vald tillagningsgrad, köttyp, aktuell temperatur samt förloppsdata(**%**) på visningsskärmen.

MÅLTEMPERATURSLÄGE

När du aktiverat detta läge kan du visa tillagningens status, aktuell mattemperatur, måltillagningstemperatur samt förloppsdata (**%**) på samma gång.

TIMERLÄGE

När du aktiverat detta läge kan du visa tillagningens status, aktuell mattemperatur samt nedräknande timer på samma gång.

NOTERA Om maten grillas för länge fortsätter timern att gå och räknar samtidigt uppåt med varningspip.

NOTERA Sensorn behöver inte vara instucken innan programmet startar.

TA BORT TILLAGNINGSHISTORIK

Tryck och håll in **START** i 5 sekunder om du vill ta bort det senast inställda tillagningsläget.

ÅTERSTÄLLNING

Tryck på **RESET** (ÅTERSTÄLL) i batterifacket med hjälp av ett spetsigt föremål, t.ex. ett uträtat gem.

SPECIFIKATION

TYP	BESKRIVNING
VISNINGSENHET	
L x B x H	90 x 90 x 30.5 mm 3.54 x 3.54 x 1.20 in
Vikt	146 g (5,15 uns) utan batteri
Temperaturmätområde	0°C till 300°C (32°F till 572°F)
Temperaturenhet	°C / °F
Ström	2 st UM-3 (AAA) 1,5 V-batterier
Värmebeständighet för sändare / stöd	Omkring 60°C (140°F)
Mätcykel	6 sekunder
METALLSENSOR	
Längd	175 mm (7 tum)
Vikt	62g (2,22 uns)
Värmebeständighet för metallsensorn	Omkring 380 °C (716 °F)
Temperaturområde	0°C till 300°C (32°F till 572°F)

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Utsätt inte produkten för extrema krafter, stötar, damm eller kraftiga variationer i temperatur eller luftfuktighet.
- Övertäck inte ventilationshål med tidningar, gardiner e.d.
- Lägg aldrig ner produkten i vatten. Om du spiller vätska på produkten skall den omedelbart torkas torr med en luddfri trasa.
- Rengör inte produkten med rengöringsmedel som innehåller repande eller korroderande material.
- Mixtra inte med interna komponenter. Detta förverkar garantin.
- Använd endast nya batterier. Blanda inte gamla och nya batterier.
- Bilder i manualen kan skilja sig från verkligheten.
- Denna produkt skall vid kassering sorteras som elektronikskrot.
- Placering av denna produkt på vissa träytor kan resultera i skador på ytan, för vilka Oregon Scientific ej ansvarar. Konsultera möbeltillverkaren för information.
- Innehållet i denna manual får ej kopieras utan tillverkarens medgivande.
- Släng inte förbrukade batterier som vanligt restavfall. De bör slängas i avsedd behållare på en återvinningsstation.
- Observera att vissa enheter har en plastremsa för att spara batteri. Ta bort plastremsan i batteriluckan innan första användning.

NOTERA De tekniska specifikationerna och innehållet i denna manual kan komma att ändras utan vidare upplysning.

NOTERA Egenskaper och tillbehör kan skilja mellan olika länder. För mer information, kontakta ditt l okala inköpsställe.

OM OREGON SCIENTIFIC

Besök vår webbsajt www.oregonscientific.com för att ta reda på mer om Oregon Scientifics produkter.

Om du har några frågor är du välkommen att kontakta vår Kundtjänst på info@oregonscientific.com.

Oregon Scientific Global Distribution Limited reserverar sig rätten att redigera och uttolka innehåll, terminologi och föreskrifter i denna manual samt att göra tillägg när som helst utan föregående meddelande. Om skillnader finns mellan den engelska versionen och andra språkversioner, gäller den engelska.

EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Härmed intygar Oregon Scientific att denna Bluetooth-aktiverad grilltermometer (AW133) står I överensstämmelse med de väsentliga egenskapskrav och övriga relevanta bestämmelser som framgår av direktiv 1999/5/EG. En signerad kopia av “DECLARATION OF CONFORMITY” kan erhållas vid hänvändelse till oregon scientific servicecenter.

LÄNDER SOM OMFATTAS AV RTTE-DIREKTIVET

Alla länder inom EU, Schweiz (CH)
och Norge (N)

Grill Right 蓝牙烧烤温度计

型号：AW133

用户手册

目录

简介 2
包装内容 2
配件-金属探针 2
概述 2
显示组件—前视图 2
显示组件—后视图 3
金属探针 4
准备开始 4
安装电池 4
连接探针 4
放置方式 4
背光 5
设置 5
选择频道 5
蓝牙配对 5
温度测量单位 6
肉类模式 6
目标温度模式 8
定时器模式 8
声音提示及LED状态指示灯 8
开启/停止 8
开启/关闭设备 9
操作 9
肉类模式 9
目标温度模式 9
定时器模式 10
消除过往烹饪记录 10
重置按钮 10
规格 10
注意事项 11
关于欧西亚 11

简介

谢谢阁下选购Oregon Scientific™ Grill Right 蓝牙烧烤温度计。您只需触摸按钮屏或智能装置中的相关应用程序，便可以输入肉类类别、目标温度或烹调时间。当已经完成烹调主菜，温度计便会以色码指示器和智能装置来通知你，令你无需在烤炉旁边一直监视烹调状况。

应用程序还可让你将食谱、烹饪心得及菜式照片分享到社交媒体平台上。

包装内容

触摸显示屏 x 1

金属探针 x 1

AA 电池 x 2

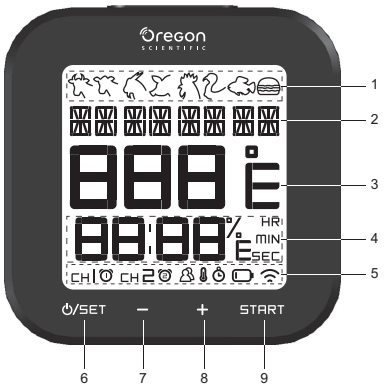
配件-金属探针

此款烧烤温度计可以同时运行两根金属探针。如需额外订购一根探针，如需了解更多详情，请访问我们的网站*: www.oregonscientific.com

• 金属探针（ AWP133）

概述

显示组件-前视图



1. 肉类图标
2. 肉类模式食物名称烤熟程度烹饪状态
3. 当前温度
   °C/°F温度测量单位
4. **%**烹饪进度
   烹饪定时器目标温度及指示符
   HR/MIN/SEC小时/分钟/秒指示符

5. CH1/CH2频道1/频道2 / 频道1/2烤熟程度警报

   肉类模式指示

   目标温度指示符

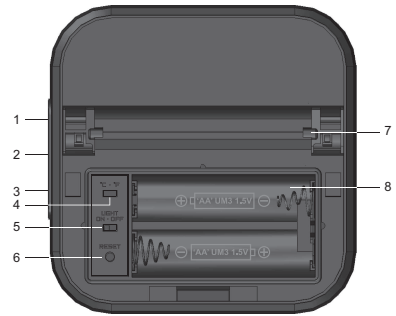
   定时器模式指示符

   低电量指示符

   配对指示符

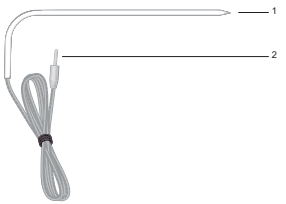
6. ⏻/SET: 进入设置模式确定设置当背后灯设置为**OFF**（关闭）时，长按此按钮便可关闭设备。而当背后灯设置为**ON**（开启）时，轻触任何按钮，然后再长按此按钮便可关闭设备。
7. — 减少设置值。
8. + 增加设置值。
9. START 开始/停止程序或手动开始/停止计时按住并保持5秒可删除过往烹饪记录。

显示组 件——后视图



1. 硅胶盖
2. 频道1插孔
3. 频道2插孔
4. **LIGHT**: 背光滑动键
5. **°C/°F**: 温度测量组件滑动键
6. **RESET**（重设）键
7. 滑撑
8. 电池盒

金属探针



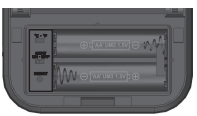
1. 金属探针针头
2. 金属探针连接线

准备开始

安装电池

电池安装或更换完毕之后，请按**RESET**键。

1. 向上滑动，卸下电池盒后盖。
2. 将两节**AA**电池按正负(**+/-**)极指示装入电池盒。
3. 重新装上电池盒后盖。



连接探针

您可以同时使用两根探针。如需额外订购一根探针，请访问我们的网站:www.oregonscientific.com.

请将探针与显示器组件相连:

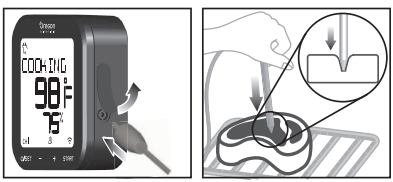
- 小心将橡胶帽拉出，然后将探针插头插入插孔。上插孔为频道1，下插孔为频道2。

放置方式

放置显示组件:

您可以将触摸屏显示组件放置在餐桌上，或者推出滑撑，调整适当角度，然后将其放置在桌面上

安放金属探针：



为了准确读出您的烤架温度，您需要将金属探针的针尖尽量插入食物中间。

探针导线大约1米长，并以能够抵御300 °C高温的物料制造。请勿将其在火源上直接加热。

背光

轻触任何按钮来开启背光燈，然后轻触需要的按钮来操作。

设置

您可以从三种烤架模式任意选择一种:

- 肉类模式
- 目标温度模式
- 定时器模式

选择频道

首次使用时，先安装电池，然后为您插入的探针选择一个频道。您需要为每一个频道设定程序。

1. 轻触**-+**可在CH 1 / CH 2频道1/2)之间切换，CH 1 / CH 2在设置时会闪烁。
2. 当所设程序开始运行时，CH 1 / CH 2将不再闪烁。

蓝牙配对

您可以下载应用程序，通过蓝牙® v4.0技术控制并查看烧烤温度计。

应用程序可于Apple App Store及Google Play Store 中找到。在搜索引擎中输入「**Grill Right**」以寻找应用程序。

如要与智能设备配对：

1. 下载并安装「**Grill Right**」应用程序。
2. 当装置处于闲置状态，同时长按 **–** 及 **+** 以开启配对模式。

3. 开启智能设备上的蓝牙，然后打开「**Grill Right**」应用程序。
4. 在「**Grill Right**」应用程序中点按 ⚙，然后单击**Pair**（**配对**）来开始配对。配对过程需时30秒，📶 配对时装置上的 会闪动 ，并会在每次配对完成后亮起来。

注

- 如果配对成功，当智能设备的蓝牙开启着，又或装置移动到基座的接收范围内，装置便会自动与智能设备连接。
- 你不可以在设备处于设置状态时启动配对模式。
- 如果你将背后灯设置为**ON**，便可点按任何按钮以启动，然后点按适当的按钮来开始以上操作。
- 请浏览 http://corporate.oregonscientific.com/bbq/eng/index.html 以查看智能设备的兼容列表及配对事项。
- 对于 iPad用家，请在左上方的下拉菜单选择**iPhone only**，并搜寻「Grill Right」和下载程序至iPad中。

温度测量单位

您可以为温度测量单位选择华氏温度(**°F**)或摄氏温度(**°C**)滑动选择电池盒上的**°C/°F**键。

肉类模式

在肉类模式中，您可以选择已经预设烧烤温度和时长的食物类型。

选择食物类型:

1. 选择频道后，轻触 ⏻/SET来进入设置模式，设置图标（🍖 / 🌡 / ⏱）便会闪动。
2. 轻触-/+ 来选择**Meat Profile**（内类类别）模式（🍖）。再单击⏻/SET并继续设置你的食物种类，这样食物种类图示便会闪动。
3. 轻触 -/+ 来根据以下次序选择食物种类，与此同时食物种类图示和名称会同一时间显示出来。

序号	食物类型图标	食物名称
1		牛肉
2		小牛肉
3		羊肉
4		猪肉
5		鸡肉
6		火鸡肉
7		鱼肉
8		汉堡

4. 轻触⏻/SET来继续操作。显示屏上的完成等级便会闪动。

注 当设备离开设置模式后，画面便会停止闪动。

注 如果你将背后灯设置为**ON**，便可点按任何按钮以启动，然后点按适当的按钮来开始以上操作。

选择烤熟程度:

您可以通过您的移动设备上的应用程序设置烤熟程度。显示组件上提供4种烤熟程度供您选择(生/略生/略熟/完全熟透)，您可以通过该应用定制您的烤熟程度(生/略生/略熟/完全熟透)。

食物种类的默认完成等级如下所示:

食物种图示	食物名称	可使用的完成等级
	牛肉	**RARE (生)** **MEDIUM RARE (略生)** **MEDIUM (略熟)** **WELL DONE (完全熟透)**
	小牛肉	**RARE (生)** **MEDIUM RARE (略生)** **MEDIUM (略熟)** **WELL DONE (完全熟透)**
	羊肉	**RARE (生)** **MEDIUM RARE (略生)** **MEDIUM (略熟)** **WELL DONE (完全熟透)**
	猪肉	**MEDIUM RARE (略生)** **MEDIUM (略熟)** **WELL DONE (完全熟透)**
	鸡肉	**WELL DONE (完全熟透)**
	火鸡肉	**WELL DONE (完全熟透)**
	鱼肉	**WELL DONE (完全熟透)**
	汉堡包	**WELL DONE (完全熟透)**

三分熟	四分熟	半熟	全熟
57°C (135°F)	63°C (145°F)	71°C (160°F)	77°C (170°F)

注 每种烤熟程度的默认温度设置符合美国农业部标准。

5. 轻触+/- 以在**RARE (生)/ MEDIUM RARE (略生) / MEDIUM (略熟)/WELL DONE (完全熟透)**之间切换，然后轻触 ⏻/SET 来确定。

注 如果你将背后灯设置为**ON (开启)**，便可点按任何按钮以启动，然后点按适当的按钮来开始以上操作。

目标温度模式

在目标温度模式( )中，您可以直接设置您需要的烤架温度。

设定目标温度：

1. 选择频道后，轻触 ⏻/SET来进入设置模式，设置图标 (/ /)便会闪动。
2. 轻触 -/+ 来选择目标温度 模式( )。再单击 ⏻/SET 来继续操作。 温度会以闪动方式显示。
3. 轻触-/+ 来调教温度数值。
4. 轻触 ⏻/SET 来确定设置值。

注 当设备离开设置模式后，画面便会停止闪动。

注 如果你将背后灯设置为**ON**，便可点按任何按钮以启动，然后点按适当的按钮来开始以上操作。

定时器模式

在定时器模式( )中，您可以直接为烤架上的食物设置一个定时程序。一旦定时启动，定时 器便开始倒计时。然而，倘若您不主动停止该定时器，它将持续计时，直至您将其停止。

设置定时器：

1. 选择频道后，轻触 ⏻/SET 来进入设置模式，设置图标 (/ /)便会闪动。
2. 轻触-/+ 来选择定时器模式 ( )。再单击⏻/SET来继续操作。时间格式会以闪动方式显示。
3. 轻触-/+ 来选择时间格式：HR MIN (小时：分钟)或 MIN SEC (分钟：秒数)。轻触 ⏻/SET 来选择喜欢的格式。时间会以闪动方式显示。
4. 轻触-/+ 来调教数值 (最高为23小时 59分钟 59秒)。轻触 ⏻/SET 来确定设置值。

注 当设备离开设置模式后，画面便会停止闪动。

注 如果你将背后灯设置为**ON**，便可点按任何按钮以启动，然后点按适当的按钮来开始以上操作。

声音提示及LED状态指示灯

显示屏备有四种**LCD**背景灯，可以为您显示烧烤食物的不同烹饪程度。

您若不希望**LED**灯长亮，可关闭电池盒内的**Light**按钮。

	烹饪中	预警	烹饪完成	烹饪过度
LED颜色	黄色	琥珀色	红色	红色急闪
警报声	无	4声蜂鸣	4声蜂鸣/秒	8声蜂鸣/秒

开启/停止

若您希望选择不同的烹饪模式，您必须停止当前模式，方能重新设置。

启动程序：

设置完成之后，轻按**START**即可启动温度测量程序。

停止设置:

• 任何设置过程中，轻按**START** 即可中断设置并返回闲置模式。

开启设置:

• 一旦停止设置，需要重新启动模式设置时，请按⏻/SET。

开启/关闭设备

- 当设备关闭时，长按 ⏻/SET 便可将它开启。
- 当设备处于闲置状态时，长按 ⏻/SET 便可将它关闭。

在设备处于设置模式或画面正显示**COOKING (烹调中)** 时，你不能长按 ⏻/SET 来关闭设备。

当需要关闭设备而设备处于设置模式时:

- 重复轻触 ⏻/SET 以令设备回到闲置状态，然后长按 ⏻/SET 来关闭设备。

当需要关闭设备而设备正显示着COOKING(烹调中)时:

- 轻触**START**以离开，然后长按 ⏻/SET 来关闭设备。

注 如果将背后灯按钮设为**ON**，轻触任何按钮来启动设备，然后轻触需要的按钮来执行以上操作。

注 设备会在闲置3小时后自动关闭。

操作

肉类模式

开启该模式之前，确保探针针尖已正确插入食物中。

启动您的模式

• 轻触**START**激活该模式。当温度计开始工作后，您可以在显示屏上看见烹饪状态、所选烤熟程度、烤肉类型、当前温度和烹饪进度(%)。

目标温度模式

激活该模式之后，您可以在显示屏上同时看见烹饪状态、当前食物温度、目标烹饪温度和烹饪进度(%)。

定时器模式

激活该模式之后，您可以在显示屏上同时看见烹饪状态、当前食物温度和倒计时定时器。

注 倘若食物烹饪过度，定时器将继续工作，但会向上计时，同时伴有蜂鸣声。

注 请勿在启动程序之前插入探针。

消除过往烹饪记录

按住**START**并保持5秒，可消除上次烹饪模式设置。

重置按钮

使用一种尖锐物品，例如一根拉直的回形针，按住电池盒上的**RESET**键即可重置。

规格

类型	描述
显示组件	
长*宽*高	90 x 90 x 30.5 毫米 3.54 x 3.54 x 1.20 英寸
重量	146克 (5.15 盎司) 不含电池
测温范围	0°C 至 300°C (32°F 至 572°F)
温度组件	°C / °F
电池	2 x UM-3 (AA) 1.5V 电池
发送器/桌架耐热性能	约 60°C (140°F)
测量周期	6 秒
金属探针	
长度	175 毫米 (7 英寸)
重量	62 克 (2.22 盎司)
探针耐热性能	约 380°C (716°F)
温度范围	0°C 至 300°C (32°F 至 572°F)

注意事项

- 不得对机体猛力施压、撞击、或放在温差过大或过于潮湿的地方。
- 不得用报纸、窗帘等物品盖住产品的通风口。
- 请勿将机体浸水。若机体不慎沾水，请立即使用无绒软布擦拭干净。
- 不得使用磨损或腐蚀性物质清洁机体。
- 请勿使用硬物刮擦液晶显示屏，以免损坏显示屏。
- 不要干扰机体内部零件，以免使保修失效。
- 必须使用新电池。请勿混合使用新旧电池。
- 本手册所示图像可能与实物有所不同。
- 弃置本产品时，确保妥当回收以备处置。
- 把产品放在某些木材表面可能会损坏其涂层，对此类损坏我们恕不负责。请咨询家具制造商，了解有关家具保养的详细信息。
- 未经制造商许可，不可复制本手册中的任何内容丢弃旧电池时，不得将其视为不可分类废弃物，而必须以特别方式另行处理。
- 请注意，部份机体配备电池安全系带。首次使用前，请将其从电池格中拆下。

注 我们保留权限随时变更本产品的技术规格和本使用手册内容，恕不另行通知。

关于欧西亚

浏览我们的网站 www.oregonscientific.com.cn了解更多关于欧西亚的产品。

如有任何疑问，请联络我们的客户服务 enquiry@oregonscientific.com.cn。

Oregon Scientific Global Distribution Limited 保留权利，随时行使独立裁决权，于未事前通知情况下诠释和解释本用户手册之任何内容、条款与条件并修改之。若英语版本与任何其他语言版本有任何不一致处，将以英语版本为准。

Oregon SCIENTIFIC
歐 西 亞
www.oregonscientific.com
Oregon Scientific Inc.
Tualatin, Oregon USA

欧西亚中国授权制造商
展科电子（深圳）有限公司
制造地: 中国深圳宝安臣田工业村

© **2014** 欧西亚 保留所有权利

Grill Right 藍牙燒烤溫度計

型號 : AW133

用戶手冊

目录

簡介 2
包裝內容 2
配件-金屬探針 2
概述 2
顯示組件—正面圖 2
顯示組件—背面圖 3
金屬探針 4
準備開始 4
安裝電池 4
連接探針 4
放置方式 4
背光 5
設置 5
選擇頻道 5
藍牙配對 5
溫度量度單位 6
肉類模式 6
目標溫度模式 8
時間制模式 8
聲音提示及LED狀態指示燈 8
開啟/停止 8
開啟/關閉設備 9
操作 9
肉類模式 9
目標溫度模式 9
時間制模式 9
消除過往烹飪記錄 9
重置按鈕 10
規格 10
注意事項 10
關於歐西亞 11

簡介

多謝閣下選購Oregon Scientific™ Grill Right 藍牙燒烤溫度計。只需利用觸摸按鈕屏或智能裝置中的相應應用程式，你便可以輸入肉類類別、目標溫度或烹調時間。當已經完成烹調菜式，溫度計便會以不同顏色的背光燈和利用智能裝置來通知你，令你無需在烤爐旁邊一直監察著烹調狀況。

應用程式可讓你把食譜，甚至是加上文字的菜式相片分享到社交媒體平台上。

包裝內容

觸摸鍵顯屏 x 1

金屬探針 x 1

AA 電池 x 2

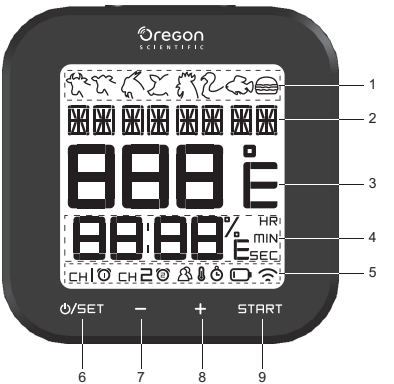
配件-金屬探針

此款燒烤溫度計可以同時使用兩支金屬探針。如需額外訂購一支探針，欲瞭解更多詳情，請瀏覽我們的網站*：www.oregonscientific.com

- 金屬探針 (AWP133)

概述

顯示組件-正面圖



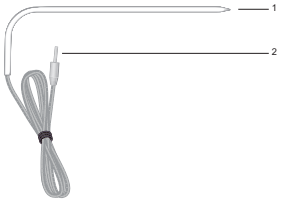
1. 肉類圖示
2. 肉類模式; 食物名稱; 烤熟程度; 烹飪狀況
3. 當時溫度;
   °C/°F: 溫度量度單位

4. **%**: 烹飪進度;
   烹調時間制; 目標溫度及指示圖;
   HR/MIN/SEC: 小時/分鐘/秒指示圖
5. CH1 / CH2: 頻道1/頻道2;
   / : 頻道1/2烤熟程度提示;
   : 肉類模式指示圖;
   : 目標溫度指示圖;
   : 時間制模式指示圖;
   : 低電量指示圖
   : 配對指示圖
6. ⏻/SET: 進入設置模式; 當背光燈設置為**OFF**時，長按 此按鈕便可關閉設備。而當背光燈設置為**ON** 時，輕 觸任何按鈕，然後再長按此按鈕便可關閉設備。
7. —: 減少設置值。
8. +: 減少設置值。
9. START: 開始/停止程序或手動開始/停止計時;
   持續按下5秒可刪除過去烹飪記錄。

顯示組件——背面圖

1. 矽膠蓋
2. 頻道1插孔
3. 頻道2插孔
4. **LIGHT**: 背光滑動鍵
5. **°C/°F**: 溫度量度單位滑動鍵
6. **RESET**(重设)鍵
7. 滑動架
8. 電池盒

金屬探針



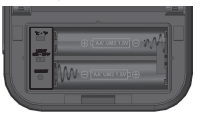
1. 金屬探針針頭
2. 金屬探針連接綫

準備開始

安裝電池

電池安裝或更換完畢之後，請按**RESET**鍵。

1. 向上滑動，卸下電池盒後蓋。
2. 將兩枚AA電池按照正負(+/-)極指示裝入電池盒。
3. 重新裝上電池盒背蓋。



連接探針

您可以同時使用兩支探針。如需額外訂購一支探針，請瀏覽我們的網站:www.oregonscientific.com.

請將探針與顯示器組件相連：

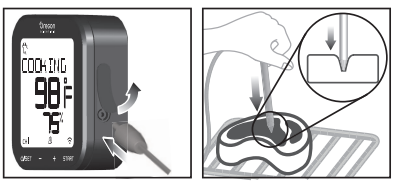
- 小心將矽膠蓋拉出，然後將探針插頭插入插孔。
  上插孔爲頻道1，下插孔爲頻道2。

放置方式

放置顯示組件：

您可以將觸摸屏顯示組件放置在餐桌上，或者推出滑動架，調整適當角度，然後將其放置在桌面上。

安放金屬探針：



爲了準確讀出您的食物溫度，您需要將金屬探針的針尖儘量插入食物中間。

探針電綫約1米長，並以能夠抵禦300 °C高溫的物料製造。請勿將其直接放在火源上。

背光

輕觸任何按鈕來開啟背光燈，然後輕觸需要的按鈕來操作。

設置

您可以從三種烤架模式中任意選擇一種:

- 類模式
- 目標溫度模式
- 時間制模式

選擇頻道

首次使用時，先安裝電池，然後爲您插入的探針選擇一個頻道。您需要爲每一個頻道設定程序。

1. 輕觸-/+可在CH 1 / CH 2(頻道1/2)之間切換，CH 1 / CH 2在設置時會閃爍。
2. 當所設程序開始運行時，CH 1 / CH 2將不再閃爍。

藍牙配對

可以下載應用程式，透過藍牙® v4.0技術控制並查看燒烤溫度計。

應用程式可於Apple App Store及Google Play Store 中找到。在搜尋引擎中輸入「**Grill Right**」以尋找應用程式。

如要與智能設備配對：

1. 下載並安裝「**Grill Right**」應用程式。
2. 當裝置處於閒置狀態，同時長按 − 及 + 以開啟配對模式。
3. 開啟智能設備上的藍牙，然後打開「**Grill Right**」應用程式。
4. 在「**Grill Right**」應用程式中點按 ⚙，然後按一下 **Pair** (**配對**) 來開始配對。配對過程需時30秒，配對時裝置上 的 會閃動 ，並會在每次配對完成後亮起來。

註

- 如果配對成功，當智能設備的藍牙開啟著，又或裝置移動到基座的接收範圍內，裝置便會自動與智能設備連接。
- 你不可以在設備處於設定狀態時啟動配對模式。
- 如果你將背光燈設定為**ON**，便可點按任何按鈕以啟動，然後點按適當的按鈕來開始以上操作。
- 請瀏覽 http://corporate.oregonscientific.com/bbq/eng/index.html 以查看智能設備的兼容清單及配對事項。
- iPad用家請在左上方的下拉選項選擇**iPhone only**，並搜尋「Grill Right」和下載程式至iPad中。

溫度量度單位

您可以爲溫度測量組件選擇華氏溫度(**°F**) 或攝氏溫度 (**°C**) 滑動選擇電池盒上的**°C/°F**鍵。

肉類模式

在肉類模式中，您可以選擇已經預設燒烤溫度和時間的食物類型。

選擇食物類型：

1. 選擇頻道後，輕觸 ⏻/SET 來進入設定模式，設定圖示 (/ /)便會閃動。
2. 輕觸-/+ 來選擇肉類類別 模式 ( )。再按一下 ⏻/SET 並繼續設定你的食物種類，這樣食物種類圖示便會閃動。
3. 輕觸 -/+ 來根據以下次序選擇食物種類，與此同時食物種類圖示和名稱會同一時間顯示出來。

序號	食物類型圖標	食物名稱
1		牛肉
2		小牛肉
3		羊肉
4		豬肉
5		鷄肉
6		火鷄肉
7		魚肉
8		漢堡

4. 輕觸 ⏻/SET 來繼續操作。顯示屏上的完成等級便會閃動。

註 當設備離開設定模式後，畫面便會停止閃動。

選擇烤熟程度:

您可以通過您的流動裝置上的應用程式設置烤熟程度。顯示組件上提供4種烤熟程度以供選擇(**三分熟/四分熟/半熟/全熟**)，您可以通過該應用程式自訂烤熟程度(三分熟/四分熟/半熟/七分熟/全熟)。

食物種類的預設完成等級如下所示：

食物種類圖示	食物名稱	可使用的完成等級
	牛肉	**RARE**(三分熟) **MEDIUM RARE**(四分熟) **MEDIU**(七分熟) **WELL DONE**(全熟)
	小牛肉	**RARE**(三分熟) **MEDIUM RARE**(四分熟) **MEDIU**(七分熟) **WELL DONE**(全熟)
	羊肉	**RARE**(三分熟) **MEDIUM RARE**(四分熟) **MEDIU**(七分熟) **WELL DONE**(全熟)
	豬肉	**MEDIUM RARE**(四分熟) **MEDIU**(七分熟) **WELL DONE**(全熟)
	雞肉	**WELL DONE**(全熟)
	火雞肉	**WELL DONE**(全熟)
	魚肉	**WELL DONE**(全熟)
	漢堡包	**WELL DONE**(全熟)

三分熟	四分熟	半熟	全熟
57°C (135°F)	63°C (145°F)	71°C (160°F)	77°C (170°F)

註 每種烤熟程度的預設溫度均符合USDA部標準。

5. 輕觸+/- 以在**RARE**(三分熟)/**MEDIUM RARE**(四分熟)/**MEDIU**(七分熟)/**WELL DONE**(全熟)之間切換，然後輕觸 ⏻/SET 來確定。

註 如果你將背光燈設定為**ON**，便可點按任何按鈕以啟動，然後點按適當的按鈕來開始以上操作。

目標溫度模式

在目標溫度模式(🌡)中，您可以直接設置您需要的烤架溫度。

設定目標溫度：

1. 選擇頻道後，輕觸 ⏻/SET 來進入設定模式，設定圖示 (🍴/🌡/⏱)便會閃動。
2. 輕觸 -/+ 來選擇目標溫度模式(🌡)。再按一下 ⏻/SET 來繼續操作。溫度會以閃動方式顯示。
3. 輕觸-/+ 來調教溫度數值。
4. 輕觸 ⏻/SET 來確定設定值。

註 當設備離開設定模式後，畫面便會停止閃動。

註 如果你將背光燈設定為 **ON**，便可點按任何按鈕以啟動，然後點按適當的按鈕來開始以上操作。

時間制模式

在時間制模式 (⏱)中，您可以直接爲烤架上的食物設置一個時間程序。一旦時間制啟動，便開始倒數計時。然而，若果您不主動停止該時間制，它將持續計時，直至您將其停止。

設置時間制:

1. 選擇頻道後，輕觸 ⏻/SET 來進入設定模式，設定圖示 (🍴/🌡/⏱)便會閃動。
2. 輕觸-/+ 來選擇目標溫度模式 (⏱)。再按一下⏻/SET 來繼續操作。時間格式會以閃動方式顯示。
3. 輕觸-/+ 來選擇時間格式：HR MIN (小時：分鐘)或 MIN SEC (分鐘：秒數)。輕觸 ⏻/SET 來選擇喜歡的格式。時間會以閃動方式顯示。
4. 輕觸-/+ 來調教數值 (最高為23小時 59分鐘 59秒)。輕觸 ⏻/SET 來確定設定值。

註 當設備離開設定模式後，畫面便會停止閃動。

註 如果你將背光燈設定為 **ON**，便可點按任何按鈕以啟動，然後點按適當的按鈕來開始以上操作。

聲音提示及LED狀態指示燈

顯示屏備有四種LED背景燈，可以爲您顯示燒烤食物的不同烹飪程度。

您若不希望LED燈長亮，可關閉電池盒內的Light按鈕。

	烹飪中	預警	烹飪完成	烹飪過度
LED顏色	黃色	琥珀色	紅色	紅色急閃
提示聲	無	一次4聲	4聲蜂鳴/秒	8聲蜂鳴/秒

開啟/停止

若您希望選擇不同的烹飪模式，您必須停止當時模式，方能重新設置。

啟動程序：

設置完成之後，輕按**START**即可啟動溫度量度程序。

停止設置:

- 任何設置過程中，輕按**START**即可中斷設置並返回閑置模式。

開啟設置：

- 一旦停止設置，需要重新啟動模式設置時，請按 ⏻/SET。

開啟/關閉設備

- 當設備關閉時，長按 ⏻/SET 便可將它開啟。
- 當設備處於閒置狀態時，長按 ⏻/SET 便可將它關閉。

在設備處於設定模式或畫面正顯示**COOKING (烹調中)**時，你不能長按 ⏻/SET 來關閉設備。

當需要關閉設備而設備處於設定模式時：

- 重覆輕觸 ⏻/SET 以令設備回到閒置狀態，然後長按 ⏻/SET 來關閉設備。

當需要關閉設備而設備正顯示著COOKING (烹調中) 時：

- 輕觸**START (開始)** 以離開，然後長按 ⏻/SET 來關閉設備。

註 如果將背光燈按鈕設為**ON** ，輕觸任何按鈕來啟動設備，然後輕觸需要的按鈕來執行以上操作。

註 設備會在閒置3小時後自動關閉。

操作

肉類模式

開啟該模式之前，確保探針針尖已正確插入食物中。
啟動您的模式

- 輕觸**START**以啟動該模式。
  當溫度計開始工作後，您可以在顯示屏上看見烹飪狀況、所選烤熟程度、烤肉類型、當時溫度和烹飪進度(%)。

目標溫度模式

啟動該模式之後，您可以在顯示屏上同時看見烹飪狀況、當時食物溫度、目標烹飪溫度和烹飪進度(%)。

時間制模式

啟動該模式之後，您可以在顯示屏上同時看見烹飪狀況、當時食物溫度和倒數時間。

註 倘若食物烹飪過度，時間制繼續工作，但會向上計時，同時伴有蜂鳴聲。

消除過往烹飪記錄

持續按住**START** 5秒，可清除上次烹飪模式設置。

重置按鈕

使用一種尖銳物品，例如一支拉直的萬字夾，按住電池盒上的**RESET**鍵即可重置。

規格

類型	描述
顯示組件	
長*寬*高	90 x 90 x 30.5 毫米 3.54 x 3.54 x 1.20 英寸
重量	146克(5.15 盎司)不包電池
測溫範圍	0°C 至 300°C (32°F 至 572°F)
溫度單位	°C / °F
電池	2 x UM-3 (AA) 1.5V 電池
傳送器/桌架耐熱性能	約 60°C (140°F)
量度周期	6 秒
金屬探針	
長度	175 毫米 (7 英寸)
重量	62克 (2.22 盎司)
探針耐熱性能	約380°C (716°F)
溫度範圍	°C 至 300°C (32°F 至 572°F)

注意事項

- 不得對機體猛力施壓、撞擊、或放在温差大或過於濕度的地方。
- 不得利用類似報紙、窗廉等物品蓋住產品的通風口。
- 請勿將機體浸水若不慎將機體沾水，立即使用柔軟、不含麻的布將之擦拭。
- 不得使用磨損或腐蝕性的物質清潔機體。
- 不得以硬物刮液晶體顯示屏，此舉可能導致顯示屏的損壞。
- 不要干擾機體的內部零件。此舉將使保證失效。
- 必須使用新電池。請勿混合使用新舊電池。
- 本指南所示圖像也許與實物不同。
- 棄置本產品時，確認已個別將之回收。
- 把產品放在某些木材表面可能會損壞其塗層。我們對此 等損壞概不負責。請諮詢傢具製造商，了解保養傢具的資訊。
- 未經製造商的許可，不可複製手冊中的任何內容。丟棄舊電池時，不得視之為不必分類的都市廢棄 丟棄舊電池 時，不得視之為不必分類的都市廢棄物。必須以特別方式 另行處理此等廢棄物。
- 請注意，部份機體配備電池安全繫帶。首次使用前，請將 之從電池格中拆下。

註 我們有權更改本產品的技術規格和本使用指南之內容，而無需另行通知。

關於歐西亞

瀏覽我們的網站 www.oregonscientific.com 瞭解更多關於歐西亞的產品。

如有任何疑問，請聯絡我們的客戶服務 info@oregonscientific.com。

Oregon Scientific Global Distribution Limited 保留權利，隨時行使獨立裁決權，於未事前通知情況下詮釋和解釋本用戶手冊之任何內容、條款與條件並修該之。若英語版本與任何其它語言版本有任何不一致處，將以英語版本為準。

CE

© 2014 歐西亞 保留所有權利